Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

Adventures in the Culinary Underbelly

[美] 安东尼·伯尔顿 著
傅志爱　陶文革 译



厨室机密

——烹饪深处的探险



图书在版编目(CIP)数据

厨室机密——烹饪深处的探险/(美)安东尼·伯尔顿著;傅志爱等译.-北京:生活·读书·新知三联书店,2004.1
(安东尼·伯尔顿作品)
ISBN 7-108-02015-7

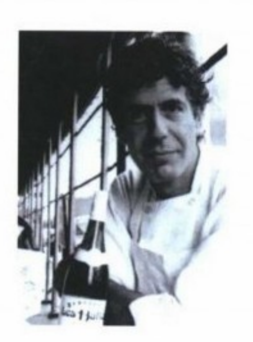
Ⅰ.厨… Ⅱ.①伯…②傅… Ⅲ.饮食-文化-世界
Ⅳ.TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第097385号

责任编辑 陈 晓 吴 苹
装帧设计 陆智昌
图片提供 朱 迪
出版发行 生活·讀書·新知三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号)
邮 编 100010
经 销 新华书店
印 刷 北京京海印刷厂
版 次 2004年1月北京第1版
2004年1月北京第1次印刷
开 本 880毫米×1230毫米 1/32 印张9.5
字 数 200千字 图字01-2002-6366
印 数 00,001-15,000册
定 价 24.00元

安东尼·伯尔顿作品

经过28年的放浪形骸之后，身兼大厨和小说家双重身份的安东尼·伯尔顿决定把他的故事和盘托出。从他在Gironde第一次吃牡蛎，到他在普罗温斯城的一个低级嘈杂的餐馆里当地位低下的洗碗工；从洛克菲勒大厦顶层彩虹会所的厨房到纽约东区的毒品地；从东京到巴黎，再回到纽约，伯尔顿厨房里的故事既出乎意料又充满激情，既滑稽可笑又令人震惊。



Anthony Bourdain

安东尼·伯尔顿，纽约Brasserie Les Halles餐厅的执行厨师长，从事厨师职业28年，首部非小说类作品《厨室机密》风靡全球。安东尼尚著有小说《如鲠在喉》和《逝去的竹子》。

[General Information]
书名=厨室机密——烹饪深处的探险
作者=（美）安东尼·伯尔顿著　傅志爱等译
页数=301
SS号=11181868
出版日期=2004年01月第1版
出版社=生活·读书·新知三联书店
尺寸=21cm
原书定价=24.00
主题词=饮食(学科: 文化 地点: 世界)饮食
参考文献格式=（美）安东尼·伯尔顿（Anthony Bourdain）著；傅志爱，陶文革译.厨室机密　烹饪深处的探险　安东尼·伯尔顿作品.北京市：生活·读书·新知三联书店，2004.
内容提要=本书是这本非小说类、风靡一时书籍的中文版本，作者以滑稽、独特的叙述方式从东京到巴黎、到纽约披露现代餐饮业的内幕。



Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

ADVENTURES IN THE CULINARY UNDERBELLY



Anthony Bourdain

Kitchen Confidential

ADVENTURES IN THE CULINARY UNDERBELLY

厨室机密

——烹饪深处的探险

[美] 安东尼·伯尔顿著

傅志爱 陶文革 译

生活·讀書·新知 三联书店



目录
Contents



开胃菜
APPETIZER

A Note from the Chef

大厨的一点说明

请大家不要误解我写本书的意图：我热爱餐饮业。我的天，我现在依然从事着餐饮业——我是一个把餐饮业当成我的终身职业并受过正规训练的大厨。也许一小时以后，我就将在位于花园大道的 间餐馆的厨房中忙碌着，不是烤骨头就是切肉，为的是给厨房准备配料。

我绝不是因为厌恶饮食业或者想吓唬食客，才把我在这一行业中长期以来所看到的、听到的和我自己所做的一切在这里和盘托出。这一行我干了多年，做过刷碗工、配料工、煎炸师、烧烤师、配汁师、二厨和大厨。我写完这本书以后，还想继续做厨师，因为这种生活才是我真正了解的生活。如果我在凌晨4点钟需要帮忙的话，不管是需要钱、一个可以靠上去哭泣的肩膀、 片安眠药、保释金、还是在大雨滂沱的时候一辆能把我送回家的车，我肯定不会去求助写作圈里的同行，而是找我的二厨，或者前二厨，或者我的浇汁师，总之，是我在二十几年来一同工作过的餐饮业的同事。

我将告诉你有关餐饮业的一些鲜为人知的内幕。这是一种亚文化，是由百年来的严格的等级制度所形成的不容动摇的秩序和由“美酒、疲劳和冷嘲热讽”这一餐饮业特有的行业特征而构成的让人精神错乱的嘈杂

的混合体。所有这些都让我感觉很舒服，就像洗热水澡一样。在这种生活里我游刃有余。我了解这个行业。我了解纽约的那个由大厨和厨师组成的自成一体的小圈子里的人。而在我的厨房里，我知道自己应该怎么做（与此相反，我在现实生活中总是做得不那么得体）。我希望读到这本书的业内人士能够喜欢它：因为它对我们每天（除了“正式”的社交场合以外）的生活进行了客观的描写。我们从来没有在周末的晚上停止过工作，所有的节假日我们都在工作，我们总是在别人都在享受假期的时候最忙碌。这些使得我们形成了自己独特的世界观，希望我的同行们能够认同这一点。餐饮业的从业者们可以对我的书见仁见智。但是，他们都会知道我没有撒谎。

我想让我的读者知道，作为一个职业厨师在为顾客奉上真正的美食时所感受到的那种真正的快乐。我要让读者明白在一个大城市的喧嚣的餐馆里工作——我所摸到、看到和闻到的东西——的那种感觉，就好像小时候做游戏时当上了海盗头子时的那种感觉。同时，我也尽力想表达出我们这一行特有的语言、行话和幽默给人们带来的那种令人惊异的快乐。我想让人们最起码感觉到：不管怎样，这种生活是快乐的。

至于我，我一直认为自己是烹饪业的Chuck wepner。Chuck是一个职业拳击手，在当时被称为“带血的刺刀”。他可以在艰难的比赛中坚持几个回合而不被击倒，非常让人放心。我钦佩他的毅力、他的稳定性。他能够不慌不忙，像一个真正的男人那样承受打击。

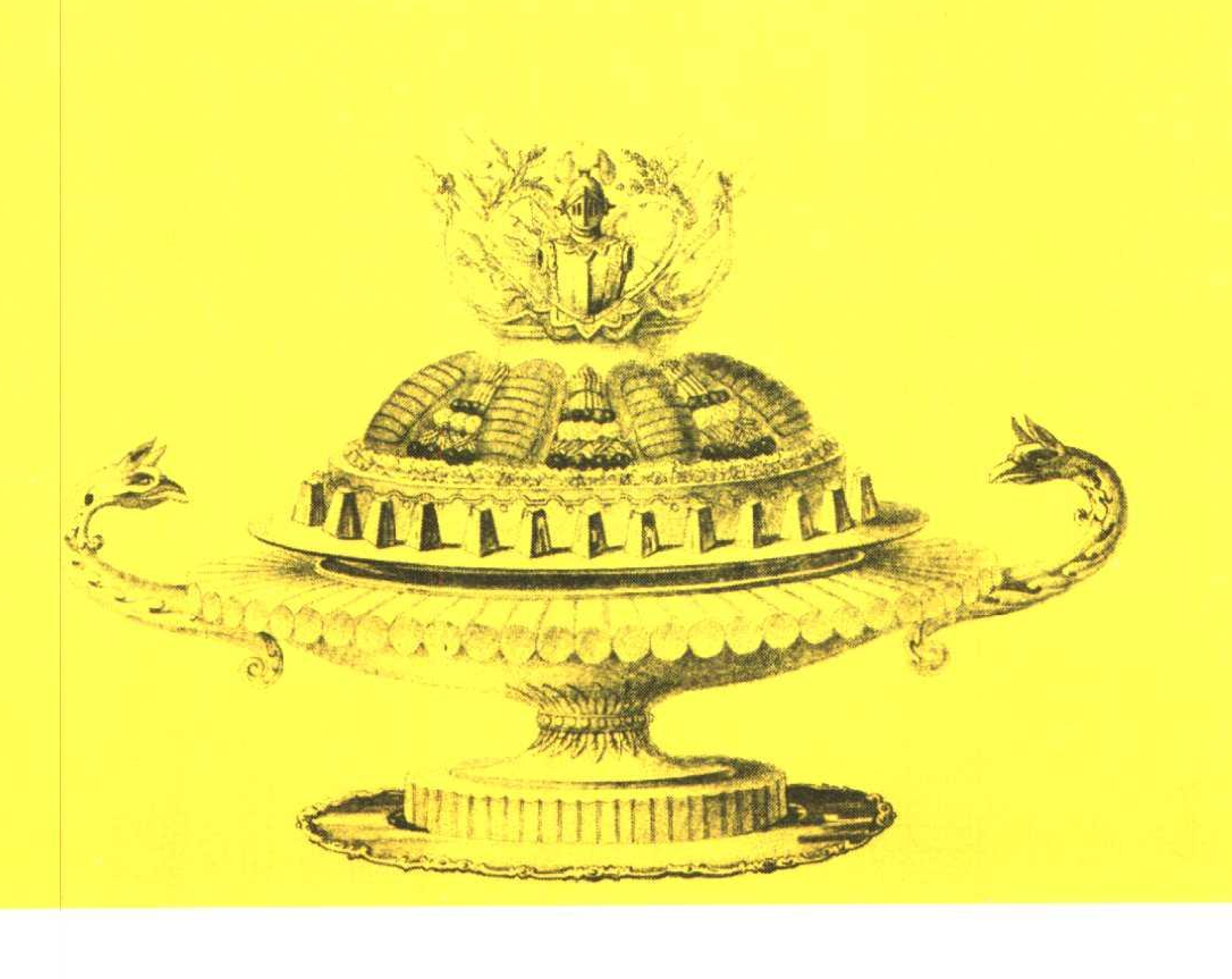
所以，我在这里不是作为一个超级大厨来跟你讲话。没错，我毕业于美国烹饪学院（CIA），在欧洲游荡过，在本市的两个有名的两星级饭馆工作过，那可是两个非常好的饭馆。我绝对不是要想尽办法去贬低我的那些更加成功的同僚（如果有时不得不这样做的话，则另当别论）。我通常是在首选大厨恰巧是一个心理变态或者狂妄自大的酒鬼的时候，被叫来主理某个高级宴会的。这本书是关于职业水平的烹饪和它们的从业者的故事，主角都是一些厨师。长期以来我在这一行业一直收入不错。我的大部分时间是在曼哈顿的中心地区度过的，都是大饭馆，所以我知道一些

内部的事情。我还会再有一些别的举动。

当然，很可能这本书会让我在餐饮业的生涯就此结束。我的书里披露了很多可怕的故事。酗酒、吸毒和其他丑行。对变质食物的处理方法的披露会让人倒尽胃口。还有一些并不光彩的业内常规做法。我会告诉你为什么不要在星期一到餐馆吃鱼，为什么那些喜欢让食物做得老一点的顾客会吃到锅底的锅巴，为什么早餐和午餐不适于点海鲜馅煎蛋饼。这些事情的披露使得我未来的老板肯定会不喜欢我。我对素食者、不喜欢酱汁的人和不喜欢糖乳的人的大不敬会使我无法在这个圈子里露面。我也会失去很多朋友。我认为我很快就无法在周末和安德雷·索尔特纳一起去滑雪了，也无法跟那个匈牙利人鲍比·福雷继续斗嘴了。埃里克·雷珀也不会为了第二天的鱼宴来听取我的意见了。但是，不管怎样，我都不会欺骗任何人，我要把我所看到的真正的生活展示给大家。

所有的东西都在这里：好的，坏的和丑的。另外，有兴趣的读者还可以学会怎样用顺手的工具像专业厨师那样做几道菜。再有，就是决定永远不再在饭馆吃海鲜。就是这些，伙计。

对我来说，烹饪已经成为一段很长的恋爱，既庄严又荒谬。但是，就像恋爱一样，回想起来，你的记忆当中都是一些最快乐的时光，那些在第一时间吸引你的事情，那些让你想回头再来一遍的事情。我希望我能够给读者带来那些快乐的东西和快乐的时光。我从不后悔我当时心血来潮选择了餐饮业。同时我一直相信好的食物和好的吃法都是冒险。不论我们是在谈论没有经过消毒的斯提尔顿干酪、生吃的牡蛎、还是为“有组织犯罪者”工作，食物对于我来说一直就是一种冒险。



头道菜

FIRST COURSE

Food is Good

食之美

直到小学四年级以后，我才第一次发现原来食物绝不只是在饥饿时让人们填饱肚子的东西——就像在加油站加油那样。那一年，我们全家乘坐着"玛丽女王"号轮船去欧洲度假旅行。当时，我们正在二等舱的餐厅用餐：妈妈戴着太阳镜，我和弟弟穿着漂亮的水手服，坐在巨大的轮船上。这是我们第一次穿越大西洋的航行，每个人都感到异常兴奋。我们的目的地是爸爸的祖居地——法国。

是餐桌上的一碗汤让我有了这个发现。

那碗汤是冷的。

对于一个好奇心很强的小学四年级的学生来说，这可称得上是一个发现。那时侯，我对于汤的全部感受就是金宝（Campbell）[1]的奶油西红柿和鸡肉面条。当然，之前我也在别的饭馆里吃过饭。但是，这是我第一次对食物真正发生兴趣。这是我第一次享受食物。更重要的是，这是我第一次记得我享受了食物。我问身旁一直非常耐心的英国侍者：这种非常爽口的凉凉的味道鲜美的液体是什么？

① 金宝（Campbell） 1869年，由约瑟夫·金宝（Joseph Campbell）创立的金宝公司，生产罐头蔬菜及各式罐头汤。——译注

“这是维希冷汤（Vichyssoise）[①]”，侍者答道。即使到了今天，当这道菜已经成为菜单上最常见的名字，而且我自己也亲手做过几千遍之后，这个名字对我来说，还是那么有吸引力。我至今还记得那次经历的每一个细节：侍者怎样用长柄汤勺从银制的汤罐里把汤舀到我的碗里；他用勺子把切碎的细香葱倒在汤里作为装饰时发出的悦耳的声音；韭菜和西红柿的香浓的味道；以及当我发现这种汤竟然是冷的时候的那种惊喜。

我对这次越洋旅行的其他事情都记不得多少了。我只记得我和杰瑞·刘易斯还有托尼·科狄司在轮船上的电影院里看电影。整个航行中，这艘陈旧的邮轮都在猛烈地颤抖、吼叫和震动。船上的工作人员解释说，那是由于船体上爬满了甲壳类动物造成的。从纽约到瑟堡（Cherbourg）[②]，我们好像是坐在一个巨大的割草机上。我和弟弟很快就感到厌倦了。我们把大部分时间花在了“儿童活动舱”里。我们用电唱机听音乐，到下层夹板去看盐水池里的水不断激起浪花，就好像是把海浪关到了池子里。

但是，那碗冷汤一直在我的脑海里徘徊。它在我的脑海中产生回响，并时常把我惊醒，让我感觉到舌头的存在，并且在某种意义上影响了我的未来。

促使我走上漫长的厨师生涯的另一件事也发生在那次法国之行。到岸之后，妈妈、我、弟弟和堂妹住在卡堡（Cabourg）附近的一个海边小镇上。这是靠近英吉利海峡的诺曼底地区的一个阴暗寒冷的旅游点。天好像总是阴的，水也冷得要命。附近的孩子都认为我一定认识史蒂夫·麦奎因（Steve Mcqueen）和约翰·韦恩（John Wayne），因为我是美国人，我一定跟他们是朋友；我们一起出去在草地上玩耍，一起骑马去打坏人，我很快就成了一个知名人士。这里的海滨并不适合游泳。海滩上散布着纳粹德国留下的碉堡和炮台，上面还有很多地方留有子弹的痕迹和喷火器留下的烧痕，沙丘下面还有战壕——所有这一切对于孩子们来说都太有吸引力了。我的法国小伙伴们竟然可以在星期天被允许吸一支香烟，或

① 维希冷汤（Vichyssoise）：一种用奶油、土豆、韭葱等材料烹制而成的冷汤。——译注
② 瑟堡（Cherbourg）：法国西北部港口城市。——译注

而60年代美国孩子经常喝的，不，准确地说，应该是必不可少的牛奶，在这儿根本就没法喝。午餐似乎总是火腿三明治。具有几百年历史的法国烹饪似乎没给我留下足够的印象。



者是在餐桌上获得一杯葡萄酒，真让我感到惊讶。更让我羡慕的是，他们还可以骑摩托车。我记得当时妈妈对当地人这样教育孩子表示异议，这让我很不开心。

在法国的最初几周，我们在地下通道里探险，寻找德国纳粹士兵的尸体，玩模拟高尔夫球，偷偷地抽烟，读了很多丁丁和阿思特里克斯的喜剧，坐在我朋友的摩托车上到处闲逛，而且还通过观察发现了生活中的一些有趣的事情，比如，我们家的朋友杜邦先生在参加某些宴会时带着他的情妇，而参加另外一些宴会时则带着他的妻子，而他的一群儿女对这种安排却根本就无动于衷。

那些天的食物基本上没有给我留下任何印象。

对于我的尚有待开发的味觉器官来说，我们那些天吃的黄油有一种奇怪的"奶酪味"。而60年代美国孩子经常喝的，不，准确地说，应该是必不可少的牛奶，在这儿根本就没法喝。午餐似乎总是火腿三明治。具有几百年历史的法国烹饪似乎没给我留下足够的印象。我所见到的法国食物，或者说法国风味，跟我原来想像的一点都不一样。

就这样过了几个星期，我们乘坐夜里的火车来到了巴黎。在这里，我见到了父亲。他开着一辆马克Ⅲ型旅行轿车，这辆车伴随着我们在法国的行程。在巴黎，我们住在露特沙旅馆。在那时，它是位于豪司曼大街上的一座略显破旧的高大建筑。这里的菜谱给我和弟弟的选择余地又大了一些，包括了一些煎牛排和牛排汉堡。我们的旅行内容非常丰富，能去的

地方都去了：爬著名的埃菲尔铁塔，在布伦的树林里野餐，参观卢浮宫里的名家名作，在卢森堡公园的喷水池玩我们的玩具帆船。所有这些对于一个已经养成了捉弄人的癖好的9岁男孩来说根本谈不上刺激。这一次我最大的兴趣是多收集了一些丁丁冒险记的英译本。赫尔格①写的那些有关贩毒、古老的寺庙和遥远的地方的故事对我来说才是真正的刺激。我缠着爸爸妈妈来到专门经营英文图书的W.H.史密斯书店。他们买了价值数百元的这种故事书，只是为了不让我抱怨法国文化的匮乏。我的小短裤对别人总是一种冒犯，我在人们眼里很快就成了一个阴沉着脸、情绪化、很难对付的小混蛋。我不断地跟妈妈吵架，对任何事情都挑挑拣拣，同时寻找任何机会来给我妈妈的光荣之旅拖后腿。

爸爸妈妈已经尽了他们的最大努力。他们带着我们把各处都走遍了，从一个饭馆到另一个饭馆，无疑是为了讨好我们。我们每次都是点牛排汉堡（要蘸酱汁，这是绝对不能缺的）和"可口可乐"。他们总是默默地忍受我对那种奶酪味的黄油的抱怨和我对当时流行的一种叫做Pschitt②的软饮料广告的兴奋。"我要，我要，"这是我看到那个广告时常挂在嘴边的话。当时为了多发现一些让我们高兴的东西，他们尽力用法语与当地人说话，根本不顾别人的白眼和不耐烦。

终于有一天，他们决定不带我们几个孩子出去了。

这一次，我记得很清楚，因为那就像是打在脸上的一记耳光。就像是一觉醒来以后才发现，原来食物对我来说是那么重要。这是对我的天生好斗性的一个挑战。正是这次经历让我发现了一个精彩的世界。

我们当时所在的城镇叫做维恩尼。我们是开了很长一段车才赶到那里的。我和弟弟受到了丁丁探险故事的启发，小脑瓜里充满了稀奇古怪的想法。法国的乡村，风光秀丽，道路两旁都是成排的树木和由小树形成的篱笆墙，还有长满庄稼的农田和像图画书中那样的村庄。我的家人这几个星期以来已经忍受了无数的对越来越差的食物的抱怨。他们像完

① 赫尔格（Herge，1907—1983）：原名乔治·雷米，法国连环漫画作家。1926年开始为童子军的一个刊物画漫画。后来为《二十世纪》报绘制连环漫画，创造了著名的儿童侦探丁丁的形象。——译注
② Pschitt：和英文shit的发音相似，作者在这里用此表示孩子的恶作剧。——译注

成任务那样为我们点了牛排汉堡、水果拼盘和火腿三明治一类的食物。他们默默地忍受我们的抱怨：一会儿说床太硬了，一会儿又说枕头太软了，领子不舒服，厕所和水龙头太差了，等等。他们甚至允许我们喝一点水酒，不仅是为了入乡随俗，学法国家庭的样子，同时，我想，是为了让我们住嘴。他们带着我和弟弟这两个最难伺候的小美国佬去各个地方。

而在维恩尼，他们的做法却与以前大不相同。

他们把崭新的汽车停在一个叫做金字塔的饭店的停车场里，这是他们事先选好的地方，然后，递给我们一摞明显是事先准备好的丁丁历险故事……就这样把我们扔在车里，走了。

这可是一个沉重的打击。我和弟弟被扔在车里足足超过了3个小时，对于我们两个绞尽脑汁也想不出更好的玩法的可怜孩子来说，那真是太漫长了。我们有足够的时间来琢磨：那个屋子里正在发生着多好的事情啊！他们正在那儿大吃大喝。我知道，那肯定是一顿大餐啊。即使我当时只是一个智慧有限的9岁孩子，我也能够想像得出被我们纠缠了这么多日子的爸爸妈妈此时的心情，他们正在紧张地期待，非常兴奋，以至于有些敬畏地等待着他们的食物。那个难忘的冷汤又在我脑海中浮现。食物，现在显得那么重要。那是一件大事。那里面隐藏着无数的秘密。

当然，现在我知道了，金字塔饭店在1966年就已经成为烹饪世界的中心，很多著名的厨师都在这里经受了磨炼，在那个业界出了名的可怕老板费迪南德·庞特的手下工作过。庞特是当时饮食界的著名大师，而金字塔饭店则是饮食行业的圣地。对于我的有着虔诚的法国情结的父母来说，这一次就是来朝圣的。当时，我坐在闷热的汽车后座上，这种想法就出现在我的空虚的小脑瓜里了。

那以后，情形变了，我也变了。

首先，我变得愤怒。怨恨一直是我生活中的强大动力。它使得我突然在食物方面变得具有冒险精神。于是我决定要在饮食欣赏方面超过我的爸爸妈妈。同时，我要甩掉我的弟弟，他当时还根本对此毫无感觉。我要让他们看看谁才是真正的美食家。

脑子？闻起来像死人的脚丫子味的稀溜溜的臭奶酪？马肉？胰脏？统统上来！！什么东西能够让人大吃一惊，我就要什么。在那个夏天的后半段和接下来的整个夏天，我什么都吃。我一勺一勺地吃又甜又腻的奶油，学会了吃那种油腻的诺曼底黄油，并且要大口大口地吃，还要蘸上热热的苦巧克力。一有机会我就偷喝红酒，吃油炸鱼——把一种小鱼整个炸了以后，蘸上作料吃，喜欢那种脑袋、眼睛和骨头都一口吃进去的感觉。我吃榛子鹞鱼、蒜味香肠、下水、腰子和猪血腊肠，吃的时候血就顺着我的嘴角往下淌。

在这里我还第一次吃了牡蛎。

那可真是一桩了不起的大事。我记得这件事就像记得我的第一次性生活，而且在很多方面比那还要有意思。

那年夏天的8月是在德斯特村度过的。那是一个位于法国西南部纪龙德河地区[①]阿尔萨松盆地的一个小村庄，以盛产牡蛎而出名。我们住在让妮婶婶和古斯塔夫叔叔的那幢红砖屋顶的房子里，墙面被粉刷成白色。我爸爸小的时候在这里过暑假。让妮婶婶是一个衣着邋遢，戴着眼镜，身上还有一点异味的老妇人，而古斯塔夫叔叔则外表怪异，戴着贝雷帽。他抽手卷的烟，直到烧到他的舌尖才扔掉。德斯特后来几年一直没有什么变化。邻居们还都是以打牡蛎为生的渔民。他们各家仍然饲养家兔和在后院种西红柿。一般家里都有两个厨房，一个是室内厨房，一个是室外“做鱼的厨房”。各家都有一个手压井从井里往外打饮用水。在院子的后面还有一个外房。主要的景点就是附近的Pyla沙丘（欧洲最大的沙

我一勺一勺地吃又甜又腻的奶油，学会了吃那种油腻的诺曼底黄油，并且要大口大口地吃，还要蘸上热热的苦巧克力。



① 纪龙德河地区：法国最长、最大的三角洲。——译注

丘！），还有一个景点是不远处的阿尔萨松城，法国人成群结队地来到这里度长假。看电视对这里的人来说是件大事。7点，两个全国性电视台即将开始广播的时候，古斯塔夫叔叔就会从他的房间庄严地出现，用拴在屁股后面的一串钥匙打开装着电视的柜子的门，那样子就像是一项庄严的仪式。

在这儿，我和弟弟比以前开心一些了，有很多事情可做。沙滩是温暖的，在气候上，也更接近于在美国这个时候的样子。而且这里到处都是纳粹留下的碉堡，对我们就更有吸引力了。这里有很多蜥蜴，我们可以用从附近小店里买来的炮仗射死这些蜥蜴。走一段路就到了一片森林，这是真正的隐士住的那种森林。我跟弟弟在这里一呆就是几个小时，我从矮树林中暗中监视弟弟。这时，我已经能够用法语读懂并欣赏戏剧故事了，当然，我也喜欢吃东西，真正的吃。褐色的浓浓的鱼汤，西红柿色拉，贝类，巴斯克鸡（我们离巴斯克乡村只有几英里的路程）。我们白天到海边去玩耍。那是一个荒凉的、废弃的大西洋海滨，巨浪滚过，美得让人透不过气来。我们带着肉串、香肠，还有成卷的奶酪、酒和水（瓶装水那时在家里还没听说过）来海边玩。再往西走几英里就到了一个淡水湖。我和弟弟可以租用水筏在深水里游荡。我们吃蜂窝状薄饼和香甜的热华夫饼，上面覆盖着奶油泡沫和糖粉。那年夏天最流行的两首歌是普罗考尔·哈拉姆的《比苍白还要白》和南茜·辛纳特拉的《这些靴子是用来走路的》。法国人把这两首歌反反复复地播放。音乐时常被飞越湖面上空的超音速飞机的轰鸣声打断。有摇滚音乐、美好的食物和轰隆的爆炸声做伴，我的心情真的非常好。

所以，当有一天，以打牡蛎为生的邻居圣热先生邀请我们全家坐他的渔船出海时，我兴奋得不得了。

清晨6点，我们带着野餐的篮子和穿着舒服的鞋子，坐上了圣热先生的小木船。他是一个身体健壮的老家伙，跟我叔叔一样穿着蓝色斜纹工装服和草绳底帆布鞋，戴着贝雷帽。他的脸像皮革一样，被太阳晒得黝黑，被风吹过的痕迹非常明显，两颊向里凹陷，鼻子和脸上的血管都能够

看得很清，当地的人似乎都是这样，那显然是饮酒太多造成的。他并没有跟我们讲明白他每天都在忙些什么。我们扔出去一个浮船，标明水下的牡蛎区，在海湾底部用栅栏围起一个区域，然后在8月的骄阳之下就坐在那里等啊，等啊……等着退潮。把船划到栅栏上方，坐在船里等着海水下落，一直等到可以触到海底。这时，大家就可以去搜索牡蛎了。人们把一些好的牡蛎收起来拿到码头上去卖，他们把一切寄生虫都清除掉，以免影响质量。

我记得当时我们的船再有大约两英尺的距离就可以到达有围栏的地方，再走几步就到了可以找到牡蛎的地方。这时，我们吃光了带来的所有食物，喝完了所有的水。但是，我还是觉得饿。

听到我说饿，圣热先生，好像是故意挑战我们这些美国游客一样，用他那浓重的地方口音问我们：有没有人想尝一尝牡蛎。

爸爸妈妈犹豫了。我猜想他们一定意识到了我们不得不生吃一个位于我们船下的那个小东西。弟弟则吓得直往后缩。

但是，此时我做了年轻时最值得骄傲的一件事。我潇洒地站起身来，脸上带着挑战的微笑，主动提出第一个吃牡蛎。

那是我生活中最难忘的甜蜜时刻。我后来还经历了很多个第一，比如，第一个女朋友、第一份工作、上高中的第一天、出版的第一本书，还有许多其他的事情。但是，那一刻比我一生当中后来的许多“第一”都更加令人难忘——我获得了荣耀。圣热先生招呼我来到船边，他弯下腰去，探身到水下，一直到他的脑袋快要消失在水下了。当他再出来的时候，在他那只粗糙的、像鸡爪子一样的手里攥着一个外壳上沾满沙土的牡蛎，很大，形状不规则。他用一把扁平的长满锈的刀子撬开了贝壳，把牡蛎递给我。这时，大家的目光都落在了我的身上。牡蛎还是活的，在阳光照射下闪闪发光，看起来有点像性器官，还在不停地往下滴水。

我把它拿在手里，按照圣热先生的指导倾斜着送入嘴里。圣热先生高兴地笑着。我咬了一口，然后一吸，吸溜一下吞了进去。感觉像海水的味道……咸的，还有肉的感觉……从某种意义上说……我尝到

了未来的滋味。

从那以后，一切都不一样了，所有的一切。

我不但没事，而且非常享受。

直到现在我才知道那是一个花招，当我知道这个情况时我简直不敢相信，也有一些怨恨。我上了他们的当。爸爸妈妈身体直抖，弟弟脸上的那种无法掩饰的恶心和惊疑的表情从某种程度上更加强了我的感觉，我已经成为一个真正的男子汉了。我刚完成了一次冒险，品尝了禁果，而且这一刻对我后来一生中的所有的事情都产生了影响，无论是食物、长期的而且是自毁般地对未知世界的探索，还是毒品、女人或者其他新鲜刺激的玩意。

我从这件事上学到了一些东西。从内心深处，发自本能，从精神上，甚至在对事物的预见性方面，或者从性的方面来说，都学到了很多，而且一发不可收拾。那是魔瓶里钻出的妖怪。我作为一个厨师的生涯从那一刻就开始了。

食物竟然具有如此魅力。

它令人鼓舞、惊讶、震撼、激动、兴奋，让人刻骨铭心。它能够让我和其他人高兴。这是极有价值的发现。

那年夏天的其他时间，以及以后的几个夏天，我都自己偷偷地溜到码头的小摊上去买用褐色纸袋装着的、没有清洗的、外壳黑黑的牡蛎。这时，圣热先生已经成为我灵魂的伙伴、亲兄弟和最好的朋友，他在工作之余和我分享加了糖的葡萄酒。经过他的指导，我轻易地就可以打开牡蛎，用刀子从后面的缝中撬开贝壳，就好像打开阿拉丁的洞穴一样。

我经常坐在园子里，在西红柿和蜥蜴的身旁，吃牡蛎，喝酒（法国可真是青少年饮酒的乐园），或者高兴地看法语小说，什么《不显眼的航标》、《卡赞甲玛的儿童》和其他硬皮的连环画，直到书中的画面在我的眼前活起来。偶尔我还偷偷摸摸地抽烟。我始终把那些午后偷偷摸摸做的开心事和牡蛎的味道联系起来——法国香烟的味道、啤酒的味道，和我做的那些本不该做的事情的难忘的感觉。

直到那时我还没有要成为职业厨师的计划。但是，我反复地回顾我的生活，寻找路上的那个岔路口，努力找出我到底是在哪里变坏的，变成了一个追求刺激享乐主义者，总是渴望震撼、恐怖和胡闹，总是想用一些新鲜玩意填补我心灵的空虚。

我一直觉得那是圣热先生的过错。但是，不管怎样，这些事都是我自己做的。

Food is Sex

食与性

1973年，我的恋爱有些不顺，于是就提前一年离开了学校，自顾自地随即来到了维萨尔学院——这段生活还是谈的越少越好。可以这样说，我18岁的时候真的是一个完全不受约束的年轻人。考试不及格，我根本就不在乎。学校里很少能够看到我（我根本就不想上课）。我对自己和其他任何东西都不满。从根本上说，我把世界当成了我的烟灰缸。除了睡觉以外，我的大部分时间都用来喝酒、抽大麻叶，绞尽脑汁琢磨怎样对付那些认为我很有趣的家伙，或取悦，或激怒，或讨好，或攻击。说实话，我是一个被宠坏了的、痛苦的、有自恋自毁倾向的、愚蠢的年轻人，需要有人在我屁股上狠狠地踢上一脚。无所事事又心情不好，于是，我跟几个朋友一起到科德角的普罗温斯去度暑假。我在这次的经历中学到了很多东西。

普罗温斯实际上是一个葡萄牙人聚居的小渔村，位于科德角鱼钩形的那个角的尖上。但是，在夏季，它就成了海边的时代广场和克里斯托弗大街。别忘了，那可是70年代，你可以想像新英格兰州的海港城镇的奇特景象：到处都是旅游者、嬉皮士、流浪汉、捕龙虾的、妓女、吸毒者、从西部来的难民，以及成千上万精力充沛的同性恋者。对于我这样浮躁的年轻人来说，这是一个绝好的地方。

不幸的是，我需要钱。我的那个聚了又散、散了又聚的女朋友以送比萨饼外卖为生。我的同行者们以前来过普罗温斯，他们在那里早就找好了工作，他们可以做厨师、刷盘子、端盘子。由于他们的工作一般都是在晚上，所以我们每天早晨都到海边和池塘去抽大麻叶，吸一点可卡因，弄点麻醉品，裸体日光浴，还有一些其他的年轻人玩的游戏。

我的一个同居者看到我白白消耗金钱而感到不满和愤怒，她极力撺掇我去她端盘子的饭馆刷盘子。刷碗工是季节性饭馆这一行里流动性最大的工种。所以，当有一个伙计两天没来上班的时候，我就去接替他了。这是我走向生活的第一步，但是这一步，我并不是高高兴兴地迈出去的。

刷锅，刷盘子，给堆积如山的土豆削皮，揪掉淡菜的小胡子，收拾扇贝，清洗大虾，这些活对我来说，根本没有一点吸引力。但是，就是从这些琐事开始，我一点一点地走上了我的厨师之路。这份在"无畏战舰"洗碗的工作，将我推上了今天仍在走的这条路。

"无畏战舰"（Dreadnought）（可能你已经在那里或者类似的地方吃过饭了）是一种建在水上的木制建筑，有两个木制吊架，饭馆占地很大，但显得有点旧，浮在水面上，经常摇摇晃晃的。遇到恶劣天气，海浪就在餐厅的地板下面翻滚，猛烈地撞击着餐馆的木墙，发出巨大的声响。灰色的木头屋顶、凸窗，内部是标准的老式新英格兰装饰：挂着渔网、刮飓风时使用的灯、浮标和指南针等，布置得像真船一样，我们姑且把它叫做早期的漂浮的木头吧。

从7月4日到劳动节①期间，每周都有成群的游客涌入镇里，我们向他们提供炸蛤、炸虾、炸比目鱼、炸扇贝、炸土豆条，蒸龙虾和几种烧烤牛排、肉片和鱼片等食物。

我感觉很奇怪，我竟然十分喜欢这份工作了。"无畏战舰"的经理是一个退了休的老人，喜爱喝酒，大部分时间都不呆在厨房里。女招待都很迷人，充满了活力。她们在厨房里可以免费饮酒，还可以吃她们

① 劳动节（Labor Day）：美国全国性节日，定为每年9月的第一个星期一。每逢劳动节，人们放假一天，并举行各种庆祝活动。——译注

喜欢的食物。

那么，厨师呢？

厨师是这里的统治者。

有一个叫鲍比的大厨，30多岁，非常有经验。他原来是一个嬉皮士。和这个镇上的很多人一样，他也是几年前来这里度假，然后就留下来了。他整年呆在这里，夏天做厨师，淡季的时候，靠给人家修屋顶、做木匠活和帮忙做家务来挣钱。还有一个丽蒂雅，这是一个有点半疯半傻的离了婚的葡萄牙女人，带着一个十几岁的女儿。丽蒂雅负责做我们店比较出名的海鲜杂烩。在上菜的时候，她负责上蔬菜和副菜。她酒量很大。还有汤米，他是负责煎炸食品的厨师。他似乎永远都在动个不停。他的一对蓝眼睛像电灯一样亮。他即使在无事可做的时候也要到处走动，好像一头大象一样，目的是为了"保持状态"。还有一个叫迈克的，他从前被判过刑，业余时间倒卖毒品，在餐馆里负责沙拉组。

在厨房里，他们就像是上帝。他们穿得像海盗：大厨的外套，胳膊露在外面，牛仔裤，磨破的褪色了的束发带，沾满血渍的围裙，金耳环和腰带扣，绿松石的项链，贝壳和象牙雕刻而成的戒指，还有文身——所有的一切都是很久以前"爱之夏"[①]的装饰用品。

他们有自己的风格并且我行我素，似乎什么都不怕。他们看到什么就喝什么，能拿什么就拿什么。看到他们从前厅员工、酒吧顾客和偶尔来的游客身边穿过，我觉得自己从来没有见过，或者说从来没有想像过会有这样的一群人。他们使用很大的、柄已经破烂的刀子，磨得非常锋利，就像剃须刀的刀刃一样。他们把厨房里的脏盘子、脏锅扔到我的洗碗的盆子里，虽然看起来漫不经心，但是却非常准确。他们说话用的是一种奇怪的方言，包括很多反文化的行话和当地的葡萄牙俚语，真是令人难以置信，说话时有一种很奇怪的变调，比如他们互相称呼的时候，把partner（伙伴）说成paaahd，或者把Darling（亲爱的）说成Daahlin。他们把这里所有值钱

① "爱之夏"：1967年夏天，旧金山的嬉皮运动又一次达到高潮，"Make love not war"（要做爱，不要战争）成了最有号召力的嬉皮口号，从那时起，毒品、性、摇滚乐成了几十万嬉皮士的生活中心。——译注

的东西都掠夺一空，为淡季的那几个月的艰难岁月提前作好储备。一个星期里有那么一两天，大厨把他的大众汽车开到厨房的门前，把整条的牛腰肉、成箱的冻虾、成包的啤酒和一大片一大片的熏肉装到车上的储物箱里。每一个部门都有一个搁物架，上面放一些料酒和食油等，好在工作时用起来方便，而每一个搁物架上，每个厨师都至少有两杯掺了姜汁（或啤酒）的威士忌（或白兰地）；丽蒂雅习惯把它叫做“夏日冷饮”，通常是味道很浓的当地酒，“海风”或者“灰色猎狗”。在楼下的入口处可以抽大麻叶制成的卷烟。可卡因也是到处都能弄到，虽然那时可卡因还非常昂贵，被视为有钱人的毒品。发薪水的时候，厨房里到处是互相还钱收钱的景象，大家都在了结上周买毒品和赌博时互相借的钱。

第一年在普罗温斯，我看到很多坏行为，给我留下了很深的印象。跟我在学校里玩的那些把戏比起来，这帮家伙简直就是犯罪大师和性事能手。不管他们是高速公路上的流氓、肆无忌惮的冒险家，还是杀人犯，对我这个小刷碗工来说，都像是年轻的王子。厨师的生活充满了冒险，掠夺、抢劫、玩摇滚、不顾世俗的道德观念。从另一角度来看，这种生活正他妈的适合我这种人。

但是，如果说有那么一分钟让我清楚地知道我到底想做什么的话，就是在那年夏天的最后的日子里。

现在，我要继续往下讲了。迈克在一次喝醉酒后失踪了。于是我被提升到沙拉组，负责为鸡尾酒摆虾盘，撬牡蛎和小蛤蛎壳，把罐装龙虾肉和蛋黄酱搅拌起来，往香槟酒里加草莓和带泡沫的奶油。

“无畏战舰”的工作流水线又长又窄：冷餐部在靠近停车位的门口。那里有一个两层的蒸龙虾的蒸笼，在这里我们每天要杀掉十几条一磅半到两磅的龙虾，把它们像木头一样垛起来，然后关上沉重的金属门，扳动阀门，放出蒸气；接下来是一排很深的煎锅，一个炉灶，一个大的推拉式烤焙炉，另外还有几个炉子，最后是一个砖砌的炉子，是用碳火来烧烤用的。接下来是靠近通道的那一边，有木制的操作台、带太阳蒸气桌的柜台；它的下面是比较矮的冰箱，用来储存原料；最里面的是平炉，那是

发薪水的时候，厨房里到处是互相还钱收钱的景象，大家都在了结上周买毒品和赌博时互相借的钱。



大厨鲍比工作的地方。那里有一个荷兰门（上下两部分可分别开关的两节门），上半部分总是开着，进来的顾客可以瞥见正在烤着的龙虾或者牛排，以提高他们的食欲。

一天，来了一大群参加婚礼聚会的人。他们是刚从婚礼仪式现场赶来的，有新娘、新郎、引路人、家人和朋友。在海角上举行完仪式以后，人们来到这里参加庆祝晚宴，晚宴是招待会的形式。他们兴高采烈地来到餐厅。从工作台另一边的沙拉组望过去，我看到鲍比和几位来宾简短而又亲热地打着招呼。我特别注意到那位新娘，她向厨房探了探头，问我们"哪位有肉丁烤菜"。当庆祝的人们走进餐厅以后，我差不多已经把他们给忘了。

过了一会，我们开始乒乒乓乓地上菜。丽蒂雅还像以前一样喋喋不休，让大家发笑。汤米把龙虾和大虾浸到热油里。这就是我们厨房里每天的繁忙景象。这时，新娘又出现在荷兰门门口。她是个金发碧眼的女人，穿着洁白的婚礼服装，显得非常漂亮，她到大厨跟前说了几句话。鲍比忽然笑开了花，眼角的皱纹更加明显了。几分钟以后新娘又离开了。而此时鲍比却明显地在发抖，突然说道："托尼，帮我照看一下。"然后就从后门飞快地跑了出去。

说实话，他让我帮忙照看一下，这可是件不同寻常的事情。能被允许在繁忙的烧烤组干这么重要的工作，即使只有短短的几分钟，对我来说，也是梦想成真啊。但是，好奇心却占据了我们这些留在厨房里的人的心。我们得看看到底发生了什么事。

就在洗碗处旁边的窗户外面，有一个倒垃圾的地方，那里面装着我们卖给镇上一个养猪场的成堆的剩菜剩饭，外面有墙围着，这样，停车场上的人就看不见这些垃圾了。不久，汤米、丽蒂雅、新来的刷碗工和我就都从窗口往外看。在我们整个流水线的所有员工的众目睽睽之下，鲍比正在大声地从后面干着那个新娘。她顺从地弯腰撑在一个55加仑的圆桶上，她的衣服翻到了屁股上方。鲍比的围裙掀起，盖在了她的后背上。他的身体使劲地前后运动。新娘的眼睛向上翻着，嘴里轻声地说："对……对……好……好……"

就在新郎和亲友们在不远的餐厅里开心地吃着比目鱼片和炸蛤时，满脸红晕的新娘正在接受一个陌生人的即兴付出。

亲爱的读者们，那个时候，我第一次知道了，我要成为一个大厨。

Food is Pain

食之痛

我不想让大家误解到现在为止我讲的都是性、酒和毒品。我应该向大家回忆一下那些让人高兴的事情，比如说葡萄牙焖鱿鱼、排列整齐的剥掉半个壳的牡蛎，新英格兰海鲜杂烩，鲜浓美妙的火红的西班牙辣味香肠，美味的甘蓝菜汤，还有，有一天晚上，一条带花纹的鲈鱼从水里跳出来，成了人们餐桌上的美食。

那是1974年，我还不知道什么饮食文化。特别是在普罗温斯，当时没有明星厨师，不像今天那样有专门学校培养的、外衣上印着名字的明星厨师：他们的名字和言行在食客们之间流传，他们的照片像网球卡那样广为传播。那时候不像现在有类似“哇！”或者“让我们再接再厉，更上一层楼”这样的引人注意的话语在电视上反复播出来，以吸引那些轻信的公众。对于美国饮食业来说，那应该算是早期了。鱿鱼实际上被当做“垃圾鱼类”扔在码头上。吞拿鱼被当做猫食卖给罐头食品厂，或者卖给一些抠门的日本人。扁鲨鱼还是用法语词来称呼，出现在曼哈顿的餐桌上。普罗温斯的大多数的鱼都是剔掉骨头和皮的，放在浅盘里，浇上干净的黄油和辣椒粉放到火上烤熟。芹菜梗和柠檬片是最好的装饰。“无畏战舰”的几个饮食界的英雄更多的是以他们在流水线上的表现而出名，这里的表

马里奥餐厅的厨师也是镇上嗓门最大、最粗鲁和脾气最坏的一拨厨师。……他们更有钱、更自信，就连说话都比我们这些二把刀的业余厨师更有气派。



现指的是每天晚上服务了多少顾客、承受了多大的工作量、玩了多少女招待、喝了多少鸡尾酒而让人觉察不到。这些就是我们所理解和欣赏的东西。

吉米·莱斯特是这儿的烧烤王，我们经常想起他。他在附近的一家牛排店工作过几年。他的绝活就是在大型推拉式烤炉上一次可以烤很多的牛排和肉片。吉米喜欢“运动战”：他虽然体重达220磅，但是他在切肉的时候身体不停地旋转，既独特又优雅。他后来又赢得了“碰碰大王”的美称，他可以在两手都端满盘子的时候用屁股把熊熊炉火上的烧烤架撞回去。我们都喜欢看他这种表演。

厨房里的人都喜欢玩一些小花样来处理肉和厨房里的设备，从某种程度上说，这种做法今天依然保留着。屠夫们总是在解肉的时候比实际需要用力大一些，还要弄出一些动静。厨师们在往外送盘子的时候总爱加一些侧旋，把盘子用力旋转着送到送菜区，这样可以保持一定的运动速度，再回来的时候就顺利多了。几乎所有厨房的炉门都关得紧紧的，因为厨师们总是喜欢用穿着硬鞋的脚来关门，而且所有的厨师都喜欢耍刀子。

街对面有一个马里奥餐厅，那里的一群男孩被认为是冠军团队，是当时的烹饪界理想的楷模。马里奥餐厅是一家很大的南意大利风格的餐厅，经营得非常成功，餐厅里的厨师更是令人敬畏，因为他们能够提供更多的饮食，几乎每晚都能比其他餐馆多一百多种食物。在那个时候，烹饪是一个很复杂的过程：整个的小牛腿实际上是现场分解的，汤料用的都

是真正的骨头（而不是经过加工已经没有什么肉的骨头），酱汁是用优质的原料加工而成的。马里奥餐厅的厨师也是镇上嗓门最大、最粗鲁和脾气最坏的一拨厨师。当他们干完活到我们餐厅来闲聊的时候，弄得我们这些业余厨师组成的乌合之众觉得自己非常渺小。他们更有钱、更自信，就连说话都比我们这些二把刀的业余厨师更有气派。他们有自己特别的方言——一种音调很高的、非常女人气的、故意慢吞吞的腔调，夹杂着18世纪英国文学和海军部队训练指挥官所用的一些词汇——是一种丰富的、恐吓的、嘲讽的神秘语言，有很多人模仿他们说话。

"你，小子，是个可憎的下流坯。你真他妈的蠢，竟敢往靴子里撒尿！你他妈的惹了我，我的耳朵都听到痛苦的叫声了。我要求你把脸转过去，给我来一杯酒，要不然我就用我的鞋尖踢你的臭屁股——你这个流鼻涕的小屁孩！"

他们每人都有一个女人的名字，这听起来很别扭，因为他们都是高高大大、面貌丑陋、大眼珠子的家伙。他们身上都是肌肉，有很多伤疤，带着门把手那么大的耳环。他们看不起外面的人，经常是用一个眼神或者微笑来与人沟通。他们像巨人一样在普罗温斯的街道、酒吧和小巷中出没。他们有更多的可卡因，更好的大麻烟，更多的钱和更漂亮的女人。他们喜欢在我们面前炫耀这些东西，让我们觉得自惭形秽。

"今天多少？"在繁忙的星期六的晚上工作结束之后，他们会问我们。

"啊……一百五，二百……"鲍比回答的时候，都会多说一些。

"我们是多少，亲爱的？"马里奥的大厨会漫不经心地问他的同伴，"四百五？五百？"

"六百，我觉得，"马里奥的负责意大利面的厨师迪米特里回答说。这个人对我后来的发展起到了非常重要的作用。

"是的……六百。我敢说，今天晚上饭菜下得太慢了。真可怜，你不觉得吗？这帮王八蛋今天晚上肯定在别的什么地方先吃了东西了。可能是在乳品王餐厅。"

那时，还有一个叫哈沃德·米奇汉姆的。哈沃德是镇上最有名的厨

师。他50多岁，嗜酒如命。他是个聋子，那是小时候玩炮仗的时候崩的。几乎每天晚上工作结束之后，人们都能看见哈沃德在渔夫酒吧里喝酒，或者在镇上东倒西歪地乱走，嘴里含含混混地叫着什么（他还喜欢唱歌呢）。虽然在大多数时间里哈沃德都是醉醺醺的，但他却是科德角烹饪界非常受尊敬的元老，他在繁忙的工作之余，还出版了两本烹饪方面的书，受到了人们的高度评价。这两本书的名字分别是：《普罗温斯海鲜烹饪手册》和《克里奥尔菜①，秋葵汤和各种花样》。这两本书我到现在还经常要参考，对我和我的那些烹饪界的刚刚起步的同行影响非常大。

他的满头白发乱蓬蓬的，脸色红润，啤酒肚，穿着刷碗工穿的那种短袖带按扣的衬衣。没有任何虚饰，他的人和他的书一样装的都是菜谱、选集、历史、传说和插图，这源于他对这一地区普通劳动阶层和少数民族饮食的喜爱。

哈沃德喜欢海鲜食品，所有的海鲜食品。不像我们中的大多数那样，他知道怎样处理海鲜食品。他喜欢用并不太受欢迎的那些鱼类，比如用吞拿鱼、鱿鱼、鲐鱼、蓝鱼和盐鳕鱼等做出丰盛的佳肴。他的著名菜是黑斑鳕，人们从波士顿驱车数小时赶到这里来品尝这道菜。他是我认识的第一个能够完全欣赏当地的葡萄牙风味菜的大厨：辛辣的欧莳萝味焖鱿鱼，甘蓝菜汤，鱼和猪肉混合制成的香肠。他还特别欣赏当地产的一种帘蛤，他认为这种价格低廉的、有一点硬的蛤有一种奇特的功效。

每年夏天，哈沃德都要和他的朋友们（大部分都是艺术家、当地的渔民、作家和酒鬼）组织一个叫做约翰·J.加斯皮烤蛤纪念晚会，来纪念一个已经离开普罗温斯的渔民朋友。对于普罗温斯的长期居民来说，这是一年中的一次主要的社会活动。对于我们这些在夏季来这里的餐馆打工的人们来说，这也同样是一年中的一件大事。哈沃德和他的朋友们在沙滩上挖一些深坑，然后把崭新的闪闪发光的桶扔进去，然后装上帘蛤、龙虾、鳕鱼、蔬菜、土豆和玉米，将它们煨在深埋在沙子里的煤火上，大家则在旁边喝酒。

① 克里奥尔菜 克里奥尔菜以加番茄酱、胡椒和洋葱为特色。——译注

对于我们这些“无畏战舰”的人来说，哈沃德是一个领袖式的人物，一个将神旨用语言表达出来的人。我们可能没有完全理解哈沃德，但是我们能看懂他的书。虽然很难把他在公共场合的行为和他的幽默、动听、可爱而又内容丰富的写作风格统一起来，但是我们知道我们所了解到的和他所能够做的已经足够引起我们对他的尊重。有些人只是喜欢食物，而不是厨师们的生活。哈沃德告诉我们怎样自己来制作食物，只是为了纯粹享受吃的快乐，而不是为了吸引什么旅游者。

哈沃德让我们知道了我们自己成为厨师是完全有希望的。食物可能是一种呼唤。食物本身就可能是我们实际上值得骄傲的东西，给了我们生活的理由。这个信念从早期拓荒者的时代开始就深深地打动了我们一些人。他影响了我的很多朋友。我最近读到了莫莉·欧内尔在《纽约时报》上的一篇专栏文章。她在文章中绘声绘色地描写了深受葡萄牙风格影响的科德角食物，比如白豆、甘蓝和西班牙辣味香肠带给人们的快乐。我知道她肯定吃过那个老厨师烹饪的菜肴，很可能还读过他写的书。虽然没有提到哈沃德的名字，但是看到他的影响一直延续了几十年，甚至上了报纸，我感到非常高兴。

还有一个令人振奋的时刻：在一个月光明亮的夜晚，海面上波涛汹涌，月光照在上面，产生了细碎的亮光。“无畏战舰”的经理站在窗前，忽然发现成千上万的用做鱼饵的小鱼冲破水面，疯狂地向岸上冲来。他知道这意味着什么，他通知全镇上的人，每人准备一条船，一根鱼叉和一块面包来做鱼饵：条纹鲈鱼在迁移。

成千上万高价的、昂贵的带条纹的鲈鱼突然奔向了鱼饵，这种急于吃食的景象以前还很少见到。你只需要向水里扔一块面包，然后用鱼叉去叉鲈鱼的头，再把它们拽上来就行了。最后捕获了数百磅的鲈鱼。镇上的每一家饭馆都像我们一样装满了鲈鱼，停车场变成了刮鳞、收拾内脏和包装的场地，人们挑灯夜战，夜以继日地干。跟其他的餐馆一样，我们的餐馆也是忽然一下子来了很多衣服上沾满血渍的厨师和刷碗工，他们在嘶嘶作响的煤气灯和一串灯泡下拼命地干活，清洗、包装和冷冻这些珍贵

的白肉。我们拿着刀子干了几个小时，头发上都是雪花状的鱼鳞和鱼的碎片，闪闪发光。晚上干完活时，我把一条重达35磅的大鲈鱼带回家，那家伙还在有力地扭动着身体。我回到海边的住处的时候，我的同屋们正在抽大麻烟。就像往常一样，这个时候，他们开始感到饿了。我们只有这一条鲈鱼，一点黄油和一个柠檬。但是，我们还是用这些破玩意在我们的小烤箱里把它做好了。我们把它放在银色的锡纸上端了上来，大家用手撕着吃。此时，夜空被月亮照得明亮，海潮拍打着我们的房子，窗框开始震动。我们吃着的时候，感觉到空气中饱蘸着白色的泡沫和盐的味道。那是我吃过的最新鲜的鱼。我不知道是不是因为当时天气正在开始变得出奇的好的原因，但是，这顿饭已经在我的脑海里扎根，让我对所有的事情都感觉更好，让我吃起来也感觉更好，甚至有点更加潇洒，有点……那可是从里到外都是蛋白质，是由三种原料做成的、用手抓着吃的美味。还能有什么比这更好的东西吗？

旅游旺季即将结束的时候，那些定期的工作人员开始慢慢撤离了，他们一般都转到科罗拉多的滑雪胜地、加勒比地区的邮船和西部的餐馆和蟹棚去工作了。劳动节以后，我得到一个机会可以在“无畏战舰”再干最后的几个星期，直到饭馆年内关门。我在煎炸组干活，负责把撒上面包粉的蟹和虾浸到热油里炸，把大个的龙虾放到双层蒸笼上。最后，我又被安排在大烤炉那里做事。我没办法向您描述我当时的快乐。我拥有了控制那个庞大的、吐着火蛇的铁炉子的权力，我像鲍比和吉米那样用屁股撞击火焰下的烧烤架。真是太了不起了！没有比这更快乐、更强大的了，就好像在F-16战斗机的机舱里一样。我统治了这个世界几个星期的时间，我下定决心要在下个旺季继续负责那个组的工作。

可悲的是，事情并没有按照我的计划来发展。第二年夏天，马里奥把我们这家经营不善的餐馆收购了。马里奥还算不错，让我们这些去年在这里工作的人继续做我们以前做的工作，只是在他们的厨房里，分工稍微作了一下调整，以此来观察我们的工作。得到这个机会我激动不已，并在4月就满怀着希望和自信奔向普罗温斯。我确信自己一定能够干好，得到

我们吃着的时候，感觉到空气中饱蘸着白色的泡沫和盐的味道。那是我吃过的最新鲜的鱼。



那份最高级的烧烤工作，挣大钱，那份经历一定能让我在别的比马里奥差一点的餐馆成为一个厨房里的精英，成为一个很有权威、可以教训人的人物，一个可以支使做沙拉的和负责煎炸的厨师。

我来到镇上。老天帮忙，我还记得那天我穿着一套崭新的、浅蓝色的皮尔卡丹泡泡纱套装，鞋子也是蓝的。我来了，搭着便车来到了普罗温斯。这里实际上是一个小规模的、非正式的葡萄牙人聚居的渔村和艺术家的聚居地。这里的人们穿着朴素，一般都穿着工作服、军装、旧咔叽布。带着70年代早期由迪斯科而来的狂妄自大，我选择了肩膀像海鸥翅膀一样的罗伯特·帕尔玛式服装走进这座城镇，急切地想让当地的土包子们知道我们在纽约城过的是什么日子。

我到的时候，他们正在厨房里收拾小牛肉，里面的人占据了整个厨房，都在用沉重的铁槌砸小牛肉来做薄肉片。他们睾丸激素的程度很高，非常高。这些家伙是A组的，他们自己知道，每个人都知道。服务人员、管理人员、甚至马里奥本人对待他们都非常小心，好像担心他们中的哪一位会突然冲破铁栅栏从笼子里钻出来咬人似的。只有我傻傻的，想看看我在这些杰出的烹饪机器当中是什么样子的。我虽然做过数百次饭，但那都是在宽松的环境下，在一些不太忙的餐馆里，而且都是在淡季。但是这帮家伙一晚上就能飞快地做出四、五、六百道高质量的菜！

那天是星期五。在开始营业前一个小时，我被介绍给了泰龙，管烧烤的，我以后就要跟着他干活了。现在回想起来，我只记得泰龙身高不到8

英尺，400多磅，像一个黑色的雕塑一样，剃着光头，前面的牙齿镶着银边，非常显眼，还有就是在厨师中普遍流行的拳头大的金制马蹄形耳环，其他的我就记不清了。他的实际体形应该比较正常，但是给人的感觉是：高大，肤色黑，肌肉发达，56号的外套穿在他身上，从背后看上去好像鼓面样。他就像《巨人传》里的高康大，是一个由黑色的北欧海盗、野蛮人、约翰·韦恩和机器人组成的一个集合体。只有我这样的无知的家伙才会那么不毕恭毕敬。我马上就张开了我那张笨嘴开始说话，用我在“无畏战舰”干活时常用的高度夸张的语言来取悦我的新同事，我们那时可都是一些坏孩子。我开始大讲特讲纽约的事情，试图把自己描绘成街头的聪明人，有丰富的经验、甚至有一点危险的烹饪界的职业枪手的味道。

他们对我的话根本不感兴趣。这丝毫没有阻止我继续瞎侃下去。我根本没注意他们的表情。他们都在翻着眼睛，强装出微笑。我还是继续白话，根本没注意我身边发生的情况：他们正把大量的食物放入矮柜和推车中以便运走，而我则没有注意到他们把刀子磨得锋快，把毛巾精心折叠并放置在墙角，把锅、冰、多余的几罐水、每样东西的后备储备都准备好，就好像战士在战斗打响前紧张地挖战壕。而此时我却在袖手旁观。

我应该已经看出这个运转良好的程序是什么样子的了，应该了解马里奥的工作水平，欣赏他们的经验、他们的时间。这些笨重的巨人在工作台后面有限的、拥挤的空间里无言地跳舞，他们从来没有互相碰到过对方，也从来没有浪费过一分钟的时间。他们用最节约的动作从操作台转到炉火旁。他们举着300磅重的汤锅放到炉灶上，他们把小牛腿翻来翻去就像拿着鸡腿一样，用水煮上百磅的意大利面，同时，他们还要宽容地无声地忍受我没完没了的自吹自擂的毫无意义的闲聊。我当时应该明白这种女性化的行业土语的，这种由于多年在巨大的压力下在有限的空间里一起工作的奇怪的表情，我当时应该明白的，但是我当时真的不明白。

一个小时以后，操作台上放满了比我一生所见过的还要多的点菜单。

一单接着一单，不断地传过来，一个压着一个。服务生尖叫着，来一

张十个人的桌子，六个人的桌子，四个高等座位。来的客人越来越多，不断地来。一叠一叠的点菜单，让人神经都要崩溃了。菜单都是意大利语的，大部分的菜单我都看不懂，也不知道服务生们跟我喊的是什么。马里奥的季节性厨师们给每道菜都起了令人费解的代号，想知道是什么意思就更加困难了。每隔几分钟都有"点菜"、"端菜"和"炒菜"的叫喊声。更多的食物端出去了，更多的点菜单送进来了，还时不时地传来楼上的招待员通过餐馆的内部通讯联络系统叫菜的声音。三英尺高的火苗从锅里窜出，烤炉里装满了慢慢移动的一串一串的牛排、小牛肉片、鱼肉片和龙虾。意大利面经过水煮后一大块一大块地储存和转移到蒸气滤器上，掉得到处都是，地板上一下子就撒满了齐踝深的各种各样的意大利面碎屑。厨房里热得要命。我不停地忙碌着，汗水流到我的眼睛里，使我睁不开眼。

我拼命地忙活，汗不断地往下流。泰龙在烤架下面放着盘子，我则在旁边帮忙，点菜单不断到来，堆成了厚厚的一堆。我偶尔抬起头来看一下操作台，点菜单看起来好像是用楔形文字或者梵文写成的，根本看不懂。

我脑子里一片空白。最后泰龙只好帮助我这个帮手了。

紧接着，在拿一个汤汁锅的时候，我把手给烫了。

我大声地喊叫，把锅扔在了地上，一锅汤汁洒到了地上。我的手掌上起了一个小红疱，我愚蠢地——啊——或者说十分愚蠢地问忙得不可开交的泰龙有没有烫伤膏或者创可贴。

这下泰龙可难住了，厨房里一下子安静下来了，所有的眼睛都盯着这个身材高大的烧烤师傅和他那个不可救药的没用的助手。好像是有什么魔法似的，点菜单在很长的一段时间里没有送进来。泰龙慢慢地转向我，用布满血丝的眼睛看着我，汗水从他的鼻子上流下来。他说道："你想要什么，白人孩子？烫伤膏？创可贴？"

这时，他把自己巨大的手掌举到我面前，离我的眼睛很近，以便我能够看得清楚一些：手掌上是一串可怕的水疱、烫伤留下的伤疤、老伤疤，还有蒸气和热油把皮掀掉以后露在外面的肉。看起来好像是科幻小说里的甲壳类怪物的爪子，在新旧伤痕之下显得有很多的疙瘩和老茧。我看

着他的手，呆立在那里。泰龙的眼睛始终没有离开我的眼睛，他慢慢地把手伸到烤炉下面，没戴手套，抓起一个发亮的盘子，把它挪到操作台上，放在了我的面前。

他连眉头都没皱一下。

其他的厨师欢呼着，哄笑着，狂喊着。而我，则完全处于一种羞辱的境地。点菜单又开始不断地送进来了，大家也回到自己的岗位上继续工作，偶尔会发出一两声咯咯的笑声。但是，我知道，我今年不可能成为“无畏战舰”的烧烤师傅了——这是他妈的肯定无疑的了（他们最后果然把我踢回到备料组，在整个食物链条中仅比刷碗工高一个层次）。我成了一个喋喋不休、毫无用处的小废物，实际上我确实也是。我后来才知道，他们管我叫mal carne，意大利语的意思就是“腐肉”，接下来的几个星期，人们都叫我“Mel”。我被认为是一个狂妄的惹人讨厌的家伙。

那天晚上，我穿着我的蓝色皮尔卡丹套装躲躲闪闪地走回住处，好像我那身衣服是麻袋片和灰烬。我还没有找到夏季的住所，所以就在一家比萨饼店的过道里睡下了。内心充满了痛苦和羞辱。

经过几天的不快和自我怜悯之后，我慢慢地、越来越坚决地开始制定一个计划，一个让我摆脱痛苦的计划。我要去上学，去上美国烹饪学院——那可是全国最好的烹饪学校。我相信普罗温斯没人上过那所学校。我要在法国当学徒。我可以忍受任何事情：可怕的酒鬼大厨，古怪的老板，低收入和可怕的工作环境，哪怕是被那些虐待狂一般的笨头笨脑的法国厨师指使……但是，我会回来的。我要不惜一切代价变得和马里奥的厨师一样好，或者比他们更好。我将有一双泰龙那样的手，我将把像我自己这样的喋喋不休的小混混在轮子下碾碎，就像他们碾我这样。

我要做给他们看。

Inside the CIA

在烹饪学院

为了报复，也为了证明自己，我向位于纽约海德公园的美国烹饪学院提出了入学申请。我的维萨尔学院的朋友，虽然两年来对我做了很多令人非常恶心的事情，但是还没有到了不跟我说话的地步。他们听到我的决定以后，认为我脑子有问题。不过，不管我做出什么决定，他们都会那么想的。我相信，维萨尔学院那宽阔的、碧绿的、保养得很好的校园里肯定会有一些人同时长出了一口气。我不会再在那里讨免费的饮料了，也不会来偷毒品了，更不会再发表一些针对某些人的恶毒的言辞了。我那时崇拜的偶像是亨特·汤普森[1]，威廉·巴罗夫斯[2]，依基·鲍博[3]，还有李小龙。我有时浪漫地认为，从某种程度上说，我是一个具有超暴力倾向的吸毒的恶棍。在维萨尔学院的最后一学期，我带着一个皮套，里面装着双节棍，还拿着一把武士剑四处乱闯，从中你会了解我是一个什么样的家伙。我在两年中做过的最浪漫的一件事，是有一天晚上，我用我的剑把学

① 亨特·汤普森（Hunter Thompson），美国著名记者、作家、政治评论家。主要作品有《拉斯维加斯的恐惧与憎恶》和《肮脏的一代》等。——译注
② 威廉·巴罗夫斯（William Burroughs），美国50年代作家，毕业于哈佛大学，做过记者，有过吸食海洛因的记录，作品包括自传体小说《人渣》，是垮掉的一代的主要代表人。——译注
③ 依基·鲍博（Iggy Pop），美国50年代著名作曲家、歌手和音乐家，作品和表演风格别具一格。——译注

校里的紫丁香砍倒了足有一英亩，目的就是把紫丁香花摆满我女朋友的房间。

去烹饪学院，对我来说，意味着要有所改变。我想告诉你的是这个学校是很难进的。申请的人很多。但是我找到了一个朋友的朋友，他向这所学校捐了很多钱并且在纽约市有一间很著名的餐馆。就这样，在填写了申请表之后的两个星期的时间里，我就被录取了。我成了美国烹饪学院的注册学生，在这里，每个人都穿着同样的白制服，戴着滑稽的帽子，而且必须上课。正像我刚才说的，我要有所改变。我已经做好了准备。

学院坐落在位于哈德逊河悬崖顶上的一片楼群和绿地里，那里原来是耶稣会会士修道院。穿着扣得严严的厨师服、格裤子，戴着围巾和标准型号的人造革刀鞘，我信心满怀地来到学校，心中充满了感激。

我的刀子马上就让我显得与众不同。我把我那把现在十分出名的高碳萨巴蒂埃刀卷进学校发的那些廉价的物品里面。那里面装的都是很难磨得锋利的不锈钢切菜刀、削皮刀子、切片刀还有铲子。我比我的同学都大。很多学生都是第一次离开家。跟他们不同，我和我的维萨尔学院的一个朋友在学校外面找了一间房子住，我和一个女人发生了关系。烹饪学院招收的决不是什么精英分子。1975年的时候，烹饪学院还不断地招收农民的孩子、尿裤子的小孩子、乡下佬、社区学院里被淘汰的学生和不合格的家伙，这些人的人数已经超出了一个合理的比例。对于这些人，上烹饪学院总比进监狱或者少年管教所要好多了，他们在厨房里一无所能，下课后却热衷于玩一种用啤酒罐搭金字塔的游戏。他们像我一样是很难对付的家伙。我在这两年时间里还靠在海德公园玩一种七张纸牌的游戏来赚点钱，供自己上学。我把上好的毒品卖给他们，在游戏时作弊，并毫无愧意地赢走他们的钱。他们都是些将要进入饮食业的家伙；我知道他们早晚会学会这些东西的。如果马里奥的那些员工逮着这些家伙，非好好敲他们一笔不可。

学校生活对我来说很容易。烹饪学院头几个月的课程都是一些鸡毛蒜皮的事："这是厨师用的刀。这是刀把，这是刀刃。"再有就是照本

宣科的卫生课。食品卫生课的老师是一个可怜的前卫生检查官（从他脸上的伤疤来看，他是在这个行业为数不多的诚实的人之一）。他给我们讲了很多有关能吃杀虫剂的超级老鼠、细菌的性生活和污秽的、无处不在的危险。

我的课程主要有食品处理、蛋的烹饪、沙拉、备料、汤和基本的切菜工夫。由于我已经在马里奥餐厅工作了很长时间，每天削土豆皮、做几加仑的调料、切蔬菜等等，这些活我早已烂熟于胸。

很自然地，我的调料比我的同学做的要好吃得多。没人能够弄明白我是怎样在规定的时间内用几根鸡骨头调出这么好的味道的，或者用鱼骨头和虾壳做出这么好的鱼汁。如果我的指导老师在上课前从上到下搜一下我的身的话，他们就会发现我的秘密：在我的厨师制服的里面，有两个玻璃纸的信封，里面有一些鸡和龙虾的汤料。这就是我的小秘密，他们永远也不知道。

1975年的美国烹饪学院跟现在的四年制学院大不相同。那时侯，学生们的梦想就是将来能到类似希尔顿饭店或者餐馆业联合会所属的饮食机构去工作。学生把很多时间都用在了学蒸食物上。酱汁用乳酪面粉糊弄得很稠。埃斯科菲尔那种味道很重的、加了面包粉、苏比斯调味汁（用洋葱和黄油制成的调味汁）、挂上糖衣、加上过量的酱汁的大盘菜在这里是最理想的。老师指示，每样东西都必须有合适的淀粉、蛋白质和蔬菜。所谓别出心裁的菜实际上从来就没听说过。减量？不可能。浸渍？嗯嗯。我们两年来谈论的就是用奶油蛋黄沙司汁浸花椰菜、Orloff牛脊肉、龙虾热月，还有学院的最爱的食物，比如夏威夷鸡、带苹果圈的烤羊排和一些老式的经典菜，又比如，惠灵顿牛肉。这里的大厨和导师都是在这个行业干了多年的老行家了：老眼昏花的瑞士、奥地利和法国的前辈，糊涂而又刻薄，还有一些是某些大的连锁饭店的老厨师。他们依然精力十足，对于他们来说，食物就是单位成本。

制糖、成形、加热、冷却、雕刻，这一切都很有趣。在现实世界里你很少能看得到这些。在烹饪学院，确实有一些从欧洲来的有才华、有经验的

旧式学校的老教师，他们把即将失传的绝活传授给那些对自己非常崇拜的学生。猪肉制品课内容非常丰富，这种老式的课程最适合学习有关肉冻、片肉卷以及馅饼、熟肉酱、香肠、花色肉冻等的制作。肉类课程很有意思，我第一次发现经常接触肉类可以激发人类的黑色幽默。我的一个肉类课程的导师可以用小牛的乳房做成手动的木偶，他的这种用肉做成的性感木偶表演非常具有想像力。从那时开始我就发现，几乎所有在肉类行业工作的人都很有意思，与此相反，几乎所有的在鱼类行业工作的人都很枯燥。

老师们让我们用整个牛腿来练刀功，我的同学可以说是屠宰场上的新手，他们和我祸害了数千磅的肉；我们是满森家族的烹饪版。幸运的是，经过我们手的肉被送到了下一班（学校里所有的食物都是这个程序），在那里，这些肉被用来炖、蒸或者做汤，或者绞成肉末，然后就被端上餐桌，供顾客享用。这个方程式他们解得非常巧妙。所有的学生都在为别的学生做饭，为别的学生服务。反过来，所有的学生也同时都在享受着别的学生的饭菜和服务，一个完美的良性循环，我们在享受成功的同时也承担着自己的错误。

学院还有两个对公众开放的饭馆，但是我们要掌握一些基本的技术以后，才能被允许在公众面前展现技艺。

蔬菜烹饪是大家都比较害怕的一门课。可怕的巴格纳大厨是这门课的主讲，他把简单的准备蔬菜的工作也变成了严密的程序，可以和帕里斯岛相媲美。他是一个意大利裔瑞士人，但是说话时却喜欢使用德国口

当烤好的产品从烤炉里拿出来的时候，学生们就会一拥而上，在热面包上抹上大片的黄油，然后撕开，狼吞虎咽起来。



音，喜欢在学生做作业的过程中不知不觉地让你犯错误，提问的时候总是扯着嗓门大喊。

“施耐尔，给我背诵王妃土豆的做法！！”

巴格纳大厨这时会帮助你，给你提供一些误导性的错误线索，“那么，你加一些洋葱，啊？”于是他等待着坐立不安的学生落入他的陷阱，然后大声叫嚷：“不对，不对。王妃土豆怎么会有洋葱呢。”他是一个恶霸、悲观主义者，同时还是一个善于表演的家伙。但是他对自己的专业非常熟悉，他也知道压力是什么。任何人如果受不了巴格纳的训斥，他走出校门以后都没法生存，也很难通过烹饪学院的倒数第二门课：巴格纳大厨的“蔬菜烹饪课”。

另一门课，东方烹饪，我记得是叫这个名字，也很有意思。导师是一位很能干的中国人。他负责教我们中国烹饪和日本烹饪。这门课的中国菜的部分量非常大。当讲到日本菜的时候，这位导师更喜欢花很多时间给我们讲有关南京大屠杀的事情。他对日本人的憎恨是深入骨髓的。在描绘日本人怎样在“二战”期间用刺刀杀死中国妇女、儿童和婴儿的间隙，他指着寿司和生鱼片的招贴画对我们说：“这是生的鱼。你们想吃吗？啊！日本人的臭玩意！”然后他又回到原来的话题讲劳工、集体大屠杀、奴隶，表示日本人早晚要为他们在中国犯下的罪行付出代价。

有一个笑话讲的是在蛋糕课上的学生每人都长了5磅体重。我知道他们指的是什么，课是在上午上的，正是大家都很饿的时候，紧张工作了几个小时以后，举起沉重的面粉袋，揉、捏面团，把羊角面包和面包卷装满硕大的分层的带风车的烤炉，供学校的各个餐厅使用，教室里都是这些面食的味道。当烤好的产品从烤炉里拿出来的时候，学生们就会一拥而上，在热面包上抹上大片的黄油，然后撕开，狼吞虎咽起来。大块的面包、奶油饼干和带咸或者甜馅的空心小圆饼，大约百分之十的东西进了我们肚里和我们的装刀的袋子里，然后才能放到检验架上，包装起来运到销售点。一群脸色苍白的、脸上长满粉刺的年轻人，在饥饿和性的压抑下，大口地吃着面包，那可不是什么美景。就好像电影《活死人之夜》里所描写

的那样，每个人似乎都在不停地咀嚼着。

如果说有谁最让人害怕并且称得上是真正的大厨，就像专横的铁腕统治者一样统治着整个厨房的话，那个人就是伯纳德大厨。毕业前的最后一门课就是他负责的到埃斯科菲尔饭馆去实习，那是学校办的用来创收的一个对外营业的三星级饭馆。据说，来这里吃饭的客人都要提前好几年来预约。在这儿，有传统的法国菜，菜单用的都是法语，由我们这些业务还不熟练的学生烹制和服务，我们当然非常高兴。据传闻，我们的指导教师、德高望重的大厨伯纳德先生实际上就在埃斯科菲尔工作。大家小心翼翼地提他的名字。实际上在进入这家饭馆前，学生们就已经知道他在这里了。

"等着埃斯科菲尔课吧，" 人们警告别人的时候都这么说，"伯纳德会拿你的屁股当早餐的。"

不用说，埃斯科菲尔之前那几周的压力、恐惧和期待是非常明显的。

那是一个开放的厨房。有一个大玻璃窗可以让顾客们看到那个可怕的大厨在检查大家的工作、布置任务、总结前一天工作中的缺点和不足。那是一个非常可怕的时刻，我们都被分到了焙制组[①]，那是最容易引来伯纳德愤怒和不满的一个组。这个组犯错误的机会也最大。可以肯定的是，你焙制的食物至少有一个没办法起酥，或者起酥不平衡，或者又瘪回去了——从某些方面来说，无法达到领导们的严格要求。实际上，在集合和分派工作之前，同学们往往会因恐惧而颤抖，暗中祈祷："不是我，主啊。不是今天……求您了，不要去焙制组。"

如果你犯了错，你就会得到人们所说的"10分钟"。当着围观的顾客和颤抖的同事的面，犯了错误的你就会被叫到前边，成为人们注意的焦点。可怕的法国老头就会用我们所听到的最密集的、最有杀伤力的语言来挖苦你。

"你是一个狗屎厨师！" 他怒吼着。"我每天早上在厕所里都能碰到

① 焙制组：也称做苏法莱组，来自法语suffle，原意是蛋奶酥，一种用打稠的蛋白做成的点心。此处指焙制松酥点心的部门。——译注

两个你这样的厨师！你真让人恶心！一个臭鞋匠！你毁了我的一生！……你永远也成不了一个真正的厨师！你真丢人！看！看这个狗屎……狗屎……狗屎！”这时，伯纳德会用手指戳着那个不合格的产品，然后，抓下一块来扔到地上。“你也敢管这东西叫菜！这……这种奇怪的东西！这种令人讨厌的东西！你……你应该为你的羞耻去自杀！”

我不得不对这个老家伙说，他是公平的。每个人都得到了10分钟，即使是那些女孩。说起来真悲惨，女孩们无一例外地在遭到批评时，不出30秒就哭出声来了。她们的眼泪和抽噎也阻止不了他。女孩们站在那里，颤抖着，呻吟着，从头到尾听着他在那里咆哮、怒骂，从天骂到地，从祖宗骂到子孙后代，把她们像其他人一样骂倒，直到剩下白制服里面的一缕颤抖的神经和不自然的红脸。

一件让我难忘的事情是我的一个朋友成了伯纳德的淫威的一个受害者。跟我一样，他也比其他的学生大很多，他是刚刚从越南回来的。他在一个炮兵部队服过役，参加了战斗，现在根据GI法案回到美国，来烹饪学院上学。他已经学完了全部课程，还有4天就要毕业了。但是当他发现，他要到可怕的焙制组去工作的时候，在压力之下，他屈服了。他偷偷地溜走了，从海德公园永远地消失了。这件事让我感到军营和越战的战场也没有伯纳德大厨的“10分钟”让人害怕。

当轮到我站在我的同学和整个世界面前去面对那个“10分钟”时，我已经作好了一切准备。当伯纳德大厨开始他的标准巡视的时候，我能够看到他死死地盯着我的眼睛。我这人就是与众不同。权威人士越是大声叫喊，与我作对，我就变得越高兴，越放松。伯纳德看到了这一点。我那天站得笔直，而且总是在恰当的时间给出正确的答案：“是，大厨！不，大厨！”同时，我表现出了应有的尊敬。但是，他看到我用像死鱼一样的双眼紧紧盯着他看，他就应该能够明白他并没有吓倒我。我觉得这个老家伙甚至还稍微笑了一下，虽然只笑到一半。当他终于假装厌烦地让我走开的时候，我看到他的眼中似乎有一丝兴奋的光。我想，他一定认为我已经受到羞辱了。他看着我的眼睛，可能在想，泰龙和马里奥餐厅的厨师们

这个肥胖的家伙没有把我吓倒。他对此也心知肚明。他本来可以用一个长柄平底煎锅从我的脑袋上方砸下来的。



替我完成了工作。我喜欢伯纳德大厨，而且很尊敬他。我在他的手下工作很开心。这个肥胖的家伙没有把我吓倒。他对此也心知肚明。他本来可以用一个长柄平底煎锅从我的脑袋上方砸下来的，而我也会用破碎的牙齿向他微笑的。他懂得这个，我想，真要那样的话，所有的快乐就都消失了。

自那以后实际上他对我还不错。他每天晚上都让我站在旁边看他装饰做成轻便马车样子的蛋糕。这个活他一直是自己干的：装饰一个放在滚动的银色展示车上的热面包。他用韭葱分出好多层次，像大脑手术那样雕刻西红柿玫瑰。他一边干活，一边轻声地哼着小调。我觉得，他好像知道自己不久以后就不会再干这些活了。

我在烹饪学院的最后一件值得骄傲的功绩是一场恶作剧——针对毕业典礼的。那天的仪式是在大礼堂举行的，那个礼堂是由一个小教堂改建成的。我的一些同学（那些过于兴奋的即将成为面点师的同学们）正在计划做一个用糖浆、杏仁蛋白软糖和巧克力做成的婚礼蛋糕，以便让那些可爱的来宾走进仪式会场时，给他们一个惊喜，向他们展示才华。我看过这些过于狂热的面点师们的作品，还有他们导师的作品。其中大部分都很差。一般来说，当一个厨师觉得自己已经是一个艺术家、而不是一个工匠的时候，都会出现这样的事情——过多地显示自己的技艺和作品。我看过一个纪念蛋糕，描绘的是尼克松用电话同阿波罗号宇宙飞船上的宇航员通话的情形，也是把巧克力放在糖浆上。我不想让我的朋友和家

人看到这么可怕的东西。

当然，我也不想破坏别人的好事。在这样自豪而又高兴的事件上当一个说“不”的人和冷嘲热讽的人来扑灭别人的积极性就有点像我在维萨尔学院时的所作所为了。而我一直以为那些日子早已离我而去了。我采取了更隐秘的手法来结束这场活动。我提出了最真挚的建议，请求允许我向这次盛典贡献一份自己的作品，我甚至为我的提议画了一份草图：

这是一个实物一样大的牛脂雕塑，塑的是穿着白衣的童年基督，小手上拿着刀子，被麦当娜托着。不用说，我的像牛一样肥的麦当娜把毕业委员会吓坏了。他们不愿意打击我的令人不安的、真诚的（不如说是诡诈的）宗教信仰，他们取消了整个展览。一个由动物脂肪做成的西斯廷小教堂不是校方要家长和名人参观的地方。而且谁知道如果他们向我打开这扇门的话，会发生什么事情？有太多的人要求表达自己的情感了。

最后，仪式上就省略了用肉冻做成摩西离开红海这个程序。几天以后，我拿到了毕业证。我现在成了美国最好的烹饪学校的毕业生了，在人才市场上那可是值钱的东西，我有实践经验，有理论知识，还有一个充满奇思妙想的头脑。

我对于自己和别人来说都是一个危险人物。

The Reture of Mal Carne

浪子回头

进入烹饪学院的第二年夏天，正是学业的中途，我胜利返回普罗温斯。新学了一些模模糊糊的烹调词汇，胳膊下夹着《专业烹饪》和《美食学教程》等烹饪方面的书籍，我感觉精神十足。脑子里装满了半成熟的想法和一些我看过甚至可能已经试过几遍的技术，我又回到了“无畏战舰”的老同事中间。这一次我的好奇心和兴奋度更大了。一知半解是危险的，也是令人烦恼的，但是我确实已经学到了一些有用的东西。我在烹饪学院时就利用周末在市里的饭馆打工了。我可以自己一个人负责一个小组的工作而不出现任何问题。而且，谦虚一点说，我对自己新学的手艺非常兴奋。我下定决心要在任何方面都超过我的马里奥餐厅的同事，给人留下美好的印象。

负责意大利面的迪米特里比我大几岁。那时候，他大概有30多岁，正在开始发胖，戴着粗腿眼镜，留着修剪得很好的自行车把手一样的小胡子。他明显地与马里奥餐厅的其他厨师不同。他爸爸是俄罗斯人，妈妈是德国人，而他自己则出生在美国。他是普罗温斯为数不多的上过烹饪学校的厨师之一，他是在瑞士的一个饭店学校学的烹饪。他自己声称因为在学校的餐厅里表演摇摆舞而被学校开除了，但是，我总怀疑他的这种

说法。他成了对我职业生涯影响第二大的一个厨师。

迪米特里是妈妈的乖儿子，一个孤独的不合群的家伙，一个知识分子，如饥似渴地读书，对饮食有很高的鉴赏能力，他有着特殊的本领和口味：他是一个冒险家、哲学家、花匠，擅长钓鱼，说一口流利的俄语和德语，同时他的英语也好得令人惊奇。他喜欢用一些过时的表达方式，干涩的讽刺和军事术语、地方方言，喜欢玩《纽约时报》上的拼字游戏，他对此简直是痴迷到了无以复加的地步。

正是从迪米特里的丰富的头脑中，我才知道了马里奥餐厅与众不同的说话方式是怎样形成的。聪明、偏执、易怒，他的许多不恰当的行为、带有感情色彩的处事方式和喜欢看到悲喜剧的倾向，既给同事门带来了快乐，也带来了苦恼。迪米特里喜欢夸张和说大话。有一次他与女朋友分手后，心情苦闷，就给自己剃了一个光头，让自己成为一个与众不同的人。这件事情本身就是他自怜自怨的一个大胆的表现，而迪米特里又把它推向了极端。他在向人们展示他雪白的光头之前，跑到海边，坐在那里喝酒，让自己从来没有让太阳晒过的光头尽情地享受七月的骄阳。当他第二天来上班的时候，他的光头不但十分显眼，而且头皮变成了鲜艳的草莓一样的红色，上面长满了水疱，头皮上不断渗出小水珠，显得非常痛苦。在他的头发长出来之前，没有人跟他说过话。

我觉得，迪米特里认为自己是一个海明威式的人物，是一个豪饮的小说家的重生。但是他却完完全全受他母亲的摆布。他母亲是一个认真的、同样十分聪明的妇科医生。她每天都要往餐馆里打电话。她的电话往往成为大家模仿的对象。

“喂，是迪米特里吗？”

我们以前互相见过面，当然，是在去年，他认识我，毫无疑问，那时人们都叫我“腐肉”。而此时，我已经成为烧烤厨师了，是美国烹饪学院的学生，是一个让人充满好奇的家伙。迪米特里当然可以跟我说话。就像其他的两个普通人相遇一样。如果什么都没有发生，那么这个世界可能会更好一些，但是，也有许多乐趣在其中啊。

迪米特里被外面的世界吓坏了。他常年住在海角的尖上，却喜欢幻想自己是一个城里人。他学当地的葡萄牙渔民的口音学得是真像。但是，正像布里斯说的那样，迪米特里是另外一种人。他在餐厅休息时喝酒，喜欢用艰涩的食品知识和术语来难倒对方。跟我一样，迪米特里生来就是一个自命不凡的人。当我们的主人和老板马里奥要找两个雇员跟他去为一年一度的花园晚会提供饮食的时候，老板很自然地就选择了我和迪米特里两个未来的Escoffier的大厨。

在白天冰冷的光线下，我们采取的措施非常粗糙，又非常可笑。但是，镇上没有别人能做硬壳的肉馅饼、花色肉冻，或者更加复杂的肉冻套菜。马里奥给了他的两个最出色的厨师最重要的任务，我们决心不让他失望——特别是我们可以离开厨房每日固定的喧嚣和必需的加班时间而自己掌握时间了。我们以一生只有一次的接近狂热的激情投入了工作。同时，我们也消耗了大量的可卡因和安非他明（苯丙胺）。

迪米特里喜欢钓鱼，而且自己制作诱饵。他把这种善于观察细节的特点带到了食品制作上。为了马里奥的花园晚会，我们呆在一个巨大的冷藏库里，满脑子都是促进剂之类的东西，把雕刻和用水焯过的细得要用显微镜看的蔬菜放在烤肉、水煎鱼和家禽的盘子边上，还要加上热的配菜。我们两个看起来一定像发疯的神经学家，用镊子、竹签子和草棍儿来切和粘贴这些装饰品，一直忙到夜里，浑身沾满肉冻，在冷库里48小时没合眼，我们失去了对事物的判断能力。迪米特里有一次对一个在水煎鲑鱼旁边的红色的人造蘑菇产生了兴趣，自己一边把煮熟的鸡蛋的蛋白弄成灰尘一样的碎末撒在蘑菇上面，一边对着蘑菇伞上的这些醒目的白点自言自语：怎么看起来像真的一样！他在工作中运用了很多园艺学的手艺，用韭菜丝、细香葱、大葱和切成纸片一样薄的胡萝卜和辣椒片做成了非常逼真的伊甸园。他在火腿的侧面勾画出树林的图景，他认为这个作品能让人们想起卢梭或者高更的作品。当我开玩笑地向他建议在带条纹的鲈鱼旁边做一个摩西离开红海的雕塑时，他的脸上现出了恍惚的神色，并且立即就拿出了一个方案。

啊，那些令人兴奋的日子，充满了幸福的幻想、热烈的争论和有关光荣和财富的美梦。我们不追求成为新的博库斯。不，那还远远不够。我们是由可卡因和伏特加伴随成长的，我们想要成为卡雷米那样的人。



"以色列人，在前面……我们可以用稻草来切橄榄，用蛋白来做眼睛，用埃及人作为背景……我们可以用草梗来切成他们的眼睛，你看，把他们再压缩一下！……他们就显小了，你看。为了透视！"我只好明确地阻止他来尝试这个场景。

我们一连3天呆在"无畏战舰"的冷库里，最后我们在下午4点崩溃在了大堂里。我们没有刮脸，浑身脏臭，活像疯子。几个小时以后，我们醒过来了。由于我们从头到脚沾满了美味而又富有蛋白质的肉冻，招了很多苍蝇。

说实话，那次花园晚会真是成功极了。在邋遢的普罗温斯，没有人看到过那样的晚会。我们马上就出名了。我们也充分利用了这次机会，为另一个计划中的称做"月光菜谱"的美食活动印制了宣传品。宣传品是委托一位当地的艺术家制作的，描绘我们戴着老式的羽饰丝绒帽正在咧着嘴笑。我们把这些宣传品交给当地的商人，并且冒失地告诉他们，我们不仅需要，而且十分关照他们的生意，但是，他们可能用不起我们，因为我们是整个海角地区最贵而且是最独特的厨师！

当然，我们当时根本没有活干。但是我们的策略成功了。那是1975年的最后的几个星期，整个普罗温斯到处是节日的气氛，有很多的当地商人急于用铺张的季末狂欢来招待他们的朋友。我们太高兴了，极力鼓励他们大肆铺张，我们用从我的那本书《教程》里挑出来的菜名灌满他们的

脑子（其中只有很少一部分我们真的想做），然后就把价格报得很高。我们知道这些人花在可卡因上面的钱有多少——而且可卡因的价钱越贵，人们就越想要。我们新开张的饮食服务业务运用了同样的营销策略，采用了相似的价格结构，我们的生意突然之间变得非常非常地好。

不久，我们就脱离了“无畏战舰”和马里奥的日常工作了，把这些工作交给了老同事，而我们则在一家新开张的饭馆工作。每次顺路回到原来的餐馆去看一看老同事或者说去炫耀一下自己的时候，我们都会向他们舞动一下自己崭新的厨师刀。

我们的顾客都是餐馆老板、可卡因贩子、驾快艇给泊在远处的大船运送大麻的人。我们给比萨大王、皮革和工艺品商人等有钱人提供结婚、晚会、私人宴会的饮食服务。这时，我一直向迪米特里灌输这样的想法：我们现在做的，回到纽约以后可以照样做，只是规模会更大，水平会更高。

啊，那些令人兴奋的日子，充满了幸福的幻想、热烈的争论和有关光荣和财富的美梦。我们不追求成为新的博库斯[1]。不，那还远远不够。我们是由可卡因和伏特加伴随成长的，我们想要成为卡雷米[2]那样的人。他那巨大的装饰华丽的分层蛋糕，把建筑和食物的理念紧密地结合在了一起。我们的工作确实超过了我们同时代人的工作：空间针尖、巴别塔、用填满肉馅的油酥面团制成的帕特农神庙、精心制作的新巴比伦小渡船、鱼肉香菇馅的酥饼和宝塔状的焦糖奶油松饼……这些名字促使我们向更高的目标前进。

我们有得也有失。

蒸汽船（一种用带骨头的肉做成的整个烤牛腿）似乎是一个不错的主意。毕竟，它很大。但是，我们把它烤过头了。有一次我们做了一桌中餐，由于四川干辣椒放多了，我们都能听到从隔壁房间客人传来的痛苦的声音。我还记得有一次蓝色的婚礼蛋糕，现在想起来还害怕。那是一层

① 博库斯（Bocuses），当今法国最具影响力的厨师，有多本关于烹饪方面的著作。——译注
② 卡雷米（Carême，1784—1833），马瑞·安特尼·卡雷米，家世贫寒，10岁起便流落街头，全凭自我奋斗而成名，著有多本关于法餐历史和法国菜肴的书。卡雷米曾做过英乔治四世和俄亚历山大一世的总厨，被后世尊为“厨师之王”。——译注

一层的青绿色的黄油、奶油和松软的蛋糕，用水果点缀着。与其说它是一个蛋糕，还不如说它更像一个海边的房子。但是，我们确实也有很多值得一提的成功案例。我们做了普罗温斯的第一份用蘑菇当配料的皇冠烤牛肉、点缀着黑块菌的马德拉酱汁，还有海鲜白汁烩小牛肉。

客户是一位餐馆老板，而我们却把自己卖了个大价钱（大大高出应有的价钱）。已经答应人家做一个大得吓人的蛋糕，结果发现没有足够大的模子来实现我们的伟大设想。我们想做的是一个美味的、同时外形又很漂亮的巨大的面粉壳，然后我们把大约5加仑的海鲜倒进去。我们希望能有一个特大的面粉做的罩子，把整个东西都罩起来，或许还可以有一个用面做的小小的古代人物的造型，比如希腊神话中的埃阿斯或者罗马神话中的墨丘利，蹲在顶上。

我们不知道这个想法能否实现。除了在《教程》上抄来的东西以外，我们还没有看到任何和我们想要做的东西相似的东西。没有合适的弹簧模子。我们一般用这种模子和金属薄片连起来，然后装满豆子，焖起来烤。我们没法把它们和白汁烩小牛肉一起做，它永远都盛不下。悬浮在鱼、贝类和野蘑菇混合物上边的柔软的泡沫会把外壳弄得太软。再有就是面的问题，什么样的外壳才能撑得住重达5加仑的混合蒸品呢？

时间越来越近了，我们开始着急了。我们在客户饭馆的厨房设立了运行中心并且马上到那里去安营扎寨，进行实质性的工作。

最后，像很多次一样，由朱丽叶来完成这项工作。朱丽叶的儿童配方没有什么吸引人的地方，但还是很有效。我们从她的一本讲法国烹饪的书中选了一个做面团的配方。我们首先在一个大的蒸龙虾的笼屉外边抹上能够使糕饼松脆的油，然后把面团抻开粘在上面。这和我们大多数人的想法正好相反，幸运的是，我们当时并不知道。至于那个罩子，我们用了一个锅盖。同样的道理，把我们的面团盖在圆锅盖的外面，直到把它烤硬。

当我们终于要把烤好的面团揭下来的时候，非常小心，我可以告诉你，迪米特里是典型的悲观主义者。我们本来计划往这个模子里灌很多

的东西，迪米特里坚信这个东西在进食时会在餐桌上爆裂，滚烫的鱼和岩浆一样的汤汁会喷到顾客的身上，把顾客吓坏。他猜想，一定会出现可怕的烫伤，“把顾客吓坏了……诉讼……真丢人”。迪米特里给自己鼓劲，如果真有意想不到的事情发生的话，我们就像日本海军军官那样用自杀来承担责任。“或者像维旦，”他补充说，“他因为耽误了一条鱼的及时交货而用剑自杀。至少我们可以这样做。”最后，我们达成一致，如果我们的这个作品失败的话，我们就悄悄地从门口溜出去跳海自杀。

晚会时间到了，我们已经准备就绪。

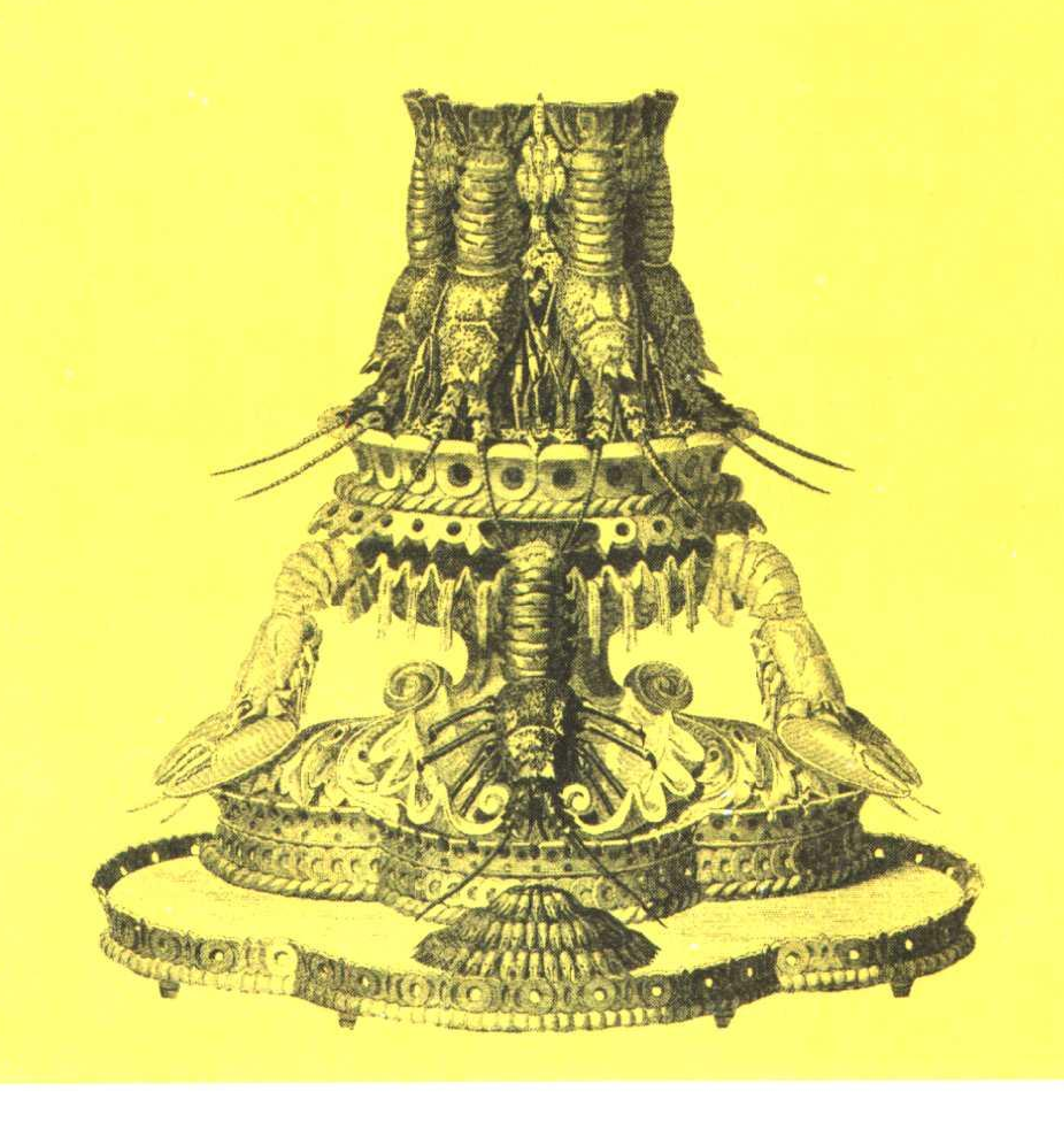
首先是冷盘：小块的熏鳟鱼、黄瓜和咸鱼子；迪米特里的鸡肝酱加花色肉冻末；碎鸡蛋鱼子；一份可爱的硬皮的肉馅饼，中间用口条、火腿、黄连木果实和黑块菌做装饰；还有一个坎伯兰调味汁，是我从烹饪学院的教科书上直接扒过来的。我们的招牌烤肉没有问题。但那个大杂烩让我们心里不舒服，吓了我们一大跳。

然而，上帝保佑笨蛋和醉鬼，我们两个可既是笨蛋又是醉鬼。

事情发展得很顺利。我们的杂烩的外壳挺住了。

我们在皇冠烤肉的每一边伸出的排骨上都有一个带褶皱的小裤子，看起来和吃起来都很有感觉。客人们都倾倒了，客户们也都很感谢，他们都起立鼓掌。

当我们再一次来到我们原来的餐馆去炫耀的时候，我们的头太大了，都无法进入普罗温斯的门了。我们计划猎取更大的猎物。我们开始盘算为饭馆拉到一些新的、更有钱有势的客户。



第二道菜
SECOND COURSE

Who Cooks?

厨师都是些什么人？

那么到底是谁在为我们准备食物呢？厨房的门后到底隐藏着一些什么样的家伙呢？你能够看到大厨，不戴帽子的那个，腋下夹着一个文件夹，可能在他洁白的制服靠近用棉布做成的中国式纽扣的旁边的地方别着他的名字，是托斯卡纳蓝色的。但是，你吃的东西到底是谁做出来的呢？是那些年轻的、志向远大的烹饪学校的毕业生吗？他们是不是要排好长时间的队、经过耐心的等待才能得到那份他们向往已久的工作？可能不是。如果说大厨是像我这样的人的话，那么厨师就是一些身心不健全的、惟利是图的家伙。他们一般住在城市的边缘，为了追求金钱、烹饪业的与众不同的生活方式和可怕的傲慢。甚至很有可能他们根本就不是美国人。

流水线上的烹饪过程如果做得好的话真是赏心悦目。那是一种高速的协作，最高境界就像芭蕾舞或者现代舞。一个厨师如果在流水线上有效率、满负荷地工作的话，他应该保持清洁，而且有韵律，我指的是动作的经济有效和良好的技术。最重要的是要快。这样，他工作起来就有点像舞蹈演员那样优美、漂亮。厨师的工作需要有特色，还需要忍耐。一个合格的流水线上的厨师从来不会迟到，从来不会请病假，而且要带着痛苦和伤病来工作。

大多数人对专业级烹饪不太了解，专业级烹饪不是最好的配方、最新颖的表现形式和最有创意的原料、口味和外形的巧妙结合；实际上，专业级烹饪在你坐下来吃饭之前就已经把所有的东西都准备好了。流水线烹饪是大家所吃的食物的真正来源，它更有连续性，是不用动脑子的毫无变化的重复。流水线上的厨师不能是有自己想法的革新家，否则他们往往会把大厨的配方和表现形式搞乱。大厨需要盲目的、近乎狂热的忠诚，需要在类似战场的工作环境下有一个强壮的身体和在执行任务时像机器一样的连续性。

有一个意大利大厨是我的朋友，他自己开一家三星级的饭馆。他是一个值得自豪的托斯卡纳人，每天自己做面条和调味汁。他的饭馆是纽约最好的饭馆之一。他最近跟我谈起为什么他没有请一个意大利厨师在他的流水线上做事。像很多大厨一样，他非常喜欢厄瓜多尔人。他说："意大利人？你着急的时候冲着他喊，'意大利调味饭在哪儿？他妈的意大利调味饭准备好了吗？把意大利调味饭给我！'……这时，那个意大利人……会把意大利调味饭给你……而一个厄瓜多尔人呢，他会转过身去炒意大利调味饭，一直到按照你告诉他的方法炒好为止。我就要这样的人。"

我完全明白他说的意思。一般来说，美国厨师（我指的是在美国出生的，可能是受过学校专门培训的、在烹饪圈里混得比较熟的那种。他们不用等你告诉他们黄油面团是什么以及怎样做鸡蛋黄油调味汁就已经什么都明白了。）都很懒，不守规矩。最坏的是工钱很高而又固执己见，令人心烦的那种。他们往往自我意识很强，需要经常的安抚和表扬。而且，作为特权和富有的人群中的一员，他们不习惯大厨由于工作太忙而表现出来的不尊敬。只有美国以外的人才对通过努力工作来获得相应的物质回报的美国梦有着深刻的理解和欣赏。我这些年接触过很多厄瓜多尔、墨西哥、多米尼加和萨尔瓦多的厨师，在他们面前，大多数从美国烹饪学院毕业的白人厨师显得就像笨拙的、流鼻涕的小痞子。

在纽约，那些低工资的非法移民厨师被雇主残酷剥削的日子已经基本过去了，至少在高质量的厨师圈里是这样的。我从大批的厄瓜多尔和

墨西哥人那里雇佣的大部分厨师（都是互相有联系的一群农民，通常是以前的刷碗工）都是一些工资很高的专业厨师，很多人都是其他大厨争相雇佣的对象。他们大部分都是从底层做起、一步一步爬上来的。他们清楚地记得在凌晨4点钟倒油坛子、刮盘子、把滴着水的垃圾袋拽到路边是怎样的情形。一个从底层一步一步走上来，对每一个部门、每一个配方和餐馆的每一个角落都很熟悉的人，一个从头到尾了解你餐馆的系统的人比一些还在尿床的白人小男孩们要更有价值和更能够长期合作。那些白人小男孩在他们的母亲把他们抚养大的过程中就总觉得这个世界理所当然地应该有他们生活的空间，他们总觉得自己知道的很多。

你想从流水线的厨师那里得到的是忠诚。如果一个人早上起床后觉得嗓子有点痒，还有一点发烧，于是就想请一天假，这种人不是我想要的。让厨师们对他们的工作感到自豪还是很有必要的，让一个好厨师偶尔在一些特别推出的菜或者汤上有一些创新是一个不错的主意。饭馆最好像一支部队，最好是能让我得到一个敬礼和一声“是，长官”。

当然，也有很多例外。我在做旅行路演(traveling road show)的时候，也有几个美国厨师。这些人都是我从一个地方迁到另一个地方的时候反复雇佣的，他们对我来说很重要。大厨和二厨的关系可以非常亲密。例如，如果有一些背景和世界观与你相似的一些人来陪你度过每一段清醒的时间，那是一件不错的事情。在这个以男性为主的世界里，女厨师虽然很少，但却是能够给人们带来欢乐的。如果在你的厨师队伍中有一个身体强壮的、爱说粗话的、喜欢闲聊的女厨师，那也是真正的快乐。同时也

在这个以男性为主的世界里，女厨师虽然很少，但却是能够给人们带来欢乐的。如果在你的厨师队伍中有一个身体强壮的、爱说粗话的、喜欢闲聊的女厨师，那也是真正的快乐。



给男厨师们粗俗的谈话中加进了一些文明的成分。

我有幸同几位男性化的女厨师共事，这几个人都不是善茬。一个叫沙容的女人，怀孕7个月的时候还在繁忙的煸炒组工作，并且为一个在爱情上不顺利的烤肉师傅提供建议和安慰。贝斯是我的一个长期的助手，她更喜欢称自己为"烤肉母狗"，她对付大嗓门和愚蠢的家伙很有一套。她拒绝和男同事们有任何不同：她和大家在同一个更衣室换衣服，和他们同时脱裤子。她和男同事们一样在性方面很具有侵略性，嘴上也是如此。但是，如果她发现有侮辱人格的行为她却不会吃亏。一个可怜的摩洛哥厨师捏了一下她的屁股，结果他被贝斯按在操作台上，弯着腰，贝斯从后面做出与之性交的姿势，问他："你觉得怎么样，杂种？"那个厨师羞得要死，从那以后再没有这样做过。

另一位我有幸与之共事的女厨师，某天早晨来上班，发现她的工作区让一个厄瓜多尔厨师贴上了一幅特别恶心的色情画。一个屁股上长着粉刺的女人被几个身上印着监狱图案、背上长着毛的男人从每一个角度侵犯着。这位女厨师当时并没有马上作出反应，过了一会，当她经过那个厄瓜多尔厨师的工作区的时候，随口说道："宙斯，我看你把家里的照片带来了。你妈妈这么大年纪了，还长得这么漂亮。"

保持工作区的整洁是所有的好厨师最看重的。不要弄乱了厨师们的东西，这里指的是那些精心摆放的调料：海盐、磨成大块的辣椒、软的黄油、烹饪油、料酒、备用物品等等。作为一个厨师，你的工作区、工作区的环境和状态是你的神经系统的延伸。如果有别的厨师或者是服务员（那是绝对不允许的）动了你精心摆放的顺序，那是非常令人恼火的。当你的工作区以你喜欢的方式布置的时候，这个世界才是一个有序的世界：你闭着眼睛就能找到你想要的东西，你在做菜的过程中需要的任何东西都能在你一伸手就够得着的地方。你需要保护你的工作区。如果你让工作区出了问题，比如说弄脏了，或者弄乱了，你马上就会发现自己在原地打转，要求别人帮忙。我曾经和一位大厨共事过，他喜欢在流水线后走动，并在大家正忙的时候来到某位厨师的脏乱的工作区，告诉他他为什么落后了。他会把手掌按在操

作台上。如果你不随时用湿毛巾擦拭的话，操作台上马上就会撒满辣椒、酱汁、香芹菜碎末、面包屑和通常都能见到的各种碎末。"你看到了吧。"他会问。他把手举起来，让厨师看沾在他手上的这些脏东西和碎屑，"现在你的脑子就跟这台子一样脏，一样乱。一定要保持清洁！"

保持清洁，时时擦拭和清理，对于一个一丝不苟的厨师来说是一个理想的状态。刚才提到的那个大厨做的对：脏乱的工作区就等于是脏乱的头脑。这就是为什么厨师的毛巾都要像金子一样妥善保存。每当有新毛巾进货的时候，聪明的厨师都会赶紧冲过去，尽量多拿一些并把它们藏在任何能藏东西的地方。我认识的一位厨师把毛巾放在工作区天花板上面的音响上，和他最喜欢的钳子、最喜欢的不粘锅、细长的勺子和其他一切他认为在工作中用得着又不想让别的厨师动的东西放在一起。我相信，虽然那个饭馆已经几度易主，但是后来的厨师肯定还是能够发现很多毛茸茸的干干净净的毛巾。

对毛巾来说，不光干净很重要，同时还要干燥。如果擦盘子边的话，当然湿一点的毛巾比较好。但是，你设想一下，如果用湿毛巾来抓烧得通红的热炒锅的柄的话，你就会很快明白为什么需要一块干爽的毛巾了。一些欧洲的厨房现在仍然在厨师来上班时，每人发两块毛巾：一块用来擦东西，另一块用来握锅柄。这样的极度节俭，给我留下了深刻的印象。我喜欢在我的工作区很方便地放一块大毛巾，折叠整齐，放在一个角落里，应该很容易就能拿到。我不想哪天我的身边找不到毛巾了。如果这样会让我的老板多破费一些钱的话，我会在8小时的工作时间内把毛巾撕成20份。我不会因为老板太抠门不舍得多置办几条毛巾而烧伤我的手或者擦油腻的盘子。

我在说个不停，那么这个神秘的工作台上必备之物的摆放到底是什么意思呢？为什么有的厨师只是捏几粒盐或几块香芹菜都会中风呢？因为这是我们的。因为是我们按我们想要的方式建立起来的。因为这就像我们的刀子。我们经常听到这样的话："别碰我的命根子，别碰我的刀子。"

一个比较标准的必备物品是一个很长的单子。比如，一个典型的必

一个比较标准的必备品是个很长的单子。比如，一个典型的必文备物品由以下这些东西组成：

海盐
碾碎的黑胡椒（手工碾碎，而不是用搅拌机粉碎）
碾碎的白胡椒
鲜面包屑
细薄的香芹菜
装在酒瓶里的能够迅速倒出的搅拌好的油
加强纯橄榄油
白葡萄酒
白兰地
放在冰水里的用做装饰的细叶芹尖
细香葱梗或者切碎的细香葱
西红柿捣碎机
焦糖苹果
糖蒜
切成薄片或者长薄片的蒜
切成片的青葱
软黄油
顺手的长柄汤勺、勺子、钳子、平底锅和罐

所有的调味汁，分好份的鱼、肉，菜谱上的各项特殊的材料和备用材料，都要放在很容易拿到的地方。

光有正确的摆设、培训和协调还不够。一个好的流水线上的厨师还要在忙碌和压力很大的时候保持头脑清醒、有条不紊、镇定自若。如果30或40桌的客人同时入座，点的菜不同，要求菜做的程度也不同，那么这些东西应该同时上来；不同的功能组，煸炒、凉菜、烧烤和中间组要同时行

一个好的流水线上的厨师还要在忙碌和压力很大的时候保持头脑清醒、有条不紊、镇定自若。



动共同完成10人一桌的饭菜，决不能出乱子，比如浇汁的师傅已经准备好了酱汁，而烤肉的师傅还在等一只羊腿来烧烤这样的情形，而应该是各个组同时进行。主厨不允许你慌乱地喊叫“做好了没有？”，因为一大堆需要同时做好的东西会把人搞懵，也会把他难倒。他要把所有的程序塞进脑子里，记住哪一步应该跟着哪一步。他要协调大厨愤怒的叫喊、来自服务员的小声的嘟哝和来自同事的咒骂、问题和提醒，“7点好得了吗？啊！走！快点！7点上菜！”

与同事紧密配合是一个好厨师必备的能力。如果你是负责调味汁的厨师，那么烧烤师就是你的舞伴。你的很大一部分时间都要跟他在一个闷热的，空间很小的像潜水艇一样的空间里一起工作。在工作时，你的身边会伴随着明火、煮沸的液体，同时，手里还要拿着很多钝器，还有刀子，很多的刀子。所以，你最好和别人很好地相处。如果两个全副武装的厨师在到处都是烧开的热汤和锋利的刀具流水线上因为话不投机而大打出手的话，那可不是一件好事。

那么，到底是谁在为我们做出餐桌上的饭菜呢？是男？是女？是老？是少？你可能从我不算太丰富的经历中得到了这样的印象：他们都是一些性情古怪、道德堕落的家伙，是瘾君子、难民，是强盗、酒鬼、小偷、荡妇和精神障碍者。你猜的八九不离十。正像很受尊敬的三星级厨师斯科特布赖恩所说的，厨师这行吸引了很多“边缘因素”，一些在生活中遇到一些问题的人。也许他们在中学时不成功，也许他们在逃避什么事情——前妻、破碎的家庭、法律上的一些麻烦，因为来自于贫穷的第三世界而没有进一步提升的机会。或者，像我这样，只是因为喜

欢。他们喜欢厨房这种轻松而非正式的地方，他们容忍一些古怪的事情和一些不够体面的个人习惯。在厨房里，一个人的怪诞的癖好基本上没有什么关系，当然不是完全没有关系。你能坚持工作吗？你的工作完成了吗？这些才是最重要的事情。

我可以把流水线上的厨师分成三个小组。

第一组是艺术家：让人烦恼的、很稳定的一族，包括一些专家，比如糕点师（烹饪行业的营养师）、二厨、屠夫、凉菜厨师，还有偶尔做一次调味汁的调味汁师傅，他们做的调味汁是那么精致和完美，给人一种很豪华的感觉。

然后就是一群流浪汉：都是一些在别的行业混不下去的人，他们没法忍受朝九晚五、西装革履的文明生活。对他们来说，烹饪比饿死、忍受贫穷、或者偷偷摸摸地在工厂里每周挣两美元要好多了。

最后，就是那些见钱眼开的家伙。他们为了钱来做厨师，而且还做得很好。他们虽然并非真正地喜欢烹饪这一行，但是他们做的还不错，因为他们可以挣很多钱，因为他们是职业厨师。我认为，烹饪是一门手艺，好的厨师是一个工匠，而不是一个艺术家。这并没有什么错，欧洲雄伟的教堂是由工匠们建造的，虽然不是由他们设计的。不断磨炼你的技艺，使之日臻完美是体面的、可敬的，也是令人满意的。总体来说，我会雇佣一个以自己的专业技能为荣的钱迷，而不会要一个艺术家。一听到“艺术家”这三个字，我就会想到那些不按时上班的家伙。他们总认为自己是天才，他们的工作是让自己兴奋，而不是满足绝大多数顾客们的需求。就我个人来说，我更喜欢吃完全按照食谱制作的、味道纯正的食物，而不去尝试一个3英尺高的用柠檬叶子、草叶、椰子和红咖喱做成的奇形怪状的东西。你会失去尝试吃这些东西的兴趣。如果一个来找工作的厨师一开口就跟我说环太平洋地区的食品让他兴奋、对他是一种激励的话，我就知道麻烦来了。不论何时，给我另找一个墨西哥刷碗工吧。我可以教他怎样做饭，但是我没法教一个有性格的人。连续6个月按时来上班，然后我们再谈红咖喱杂烩和柠檬叶。那时候，我的答案是：“你他妈的给我闭上你的臭嘴。”

From Our Kitchen to Your Table

从我们的厨房到您的餐桌

中国人和日本人合开的餐馆开始在镇上不断出现，前几天我看见其中一家的店面有一块招牌，上面写着：寿司打折。我想不出在食品领域还有什么比便宜的寿司更让人警惕的了。可是那地方还真有人去吃。我怀疑，要是那招牌上写着“过期寿司”的话，那些人是否还会光顾那里。

吃好的食物和有滋味的东西总是要冒一点险的。比如说，牡蛎偶尔也会使你反胃，可是难道就因为这一次不舒服，你就不再吃牡蛎了吗？不可能！食物越稀罕，吃它的人就得冒更大的险，而吃完以后不舒服的可能性也会更大。我可不会仅仅因为有的时候吃完以后几个小时感觉不舒服，就否定在当地古巴店吃西班牙血肠、生鱼片或是带壳的贝类等的美味给我带来的快乐。

但是有几个大的原则我一直在遵守。有一些曾经见到的事情这么多年来一直留在我记忆中，而且改变了我的饮食习惯。我可能会很乐意品尝加勒比海地区的烤龙虾，尽管那里的冷藏设备值得怀疑，而且还能亲眼看到有苍蝇在烤肉周围嗡嗡地飞来飞去（我的意思是，我能在加勒比海玩几次?!我可不想错过什么）。但是在家里的草坪上，或是平常在餐馆用

餐，有一些行为准则我是一定要遵守的。

除非在博纳丁吃饭，否则周一我绝不点鱼。博纳丁是一家四星级的餐厅，我知道那里的鱼都是直接从海里或是河里买来的。我可知道周一大多数海鲜有多么不新鲜——都搁了四五天了！

在Tribeca的时候，在周一困倦的晚上，如果你走进一家不错的两星级餐馆，你就可以看到他们正在专门做一道听名字觉得美味的特价菜：黄鳍金枪鱼、炖茴香、糖拌番茄和藏红花酱。为什么不去尝尝呢？当你浏览菜单的时候，只有两个词会跃入你的眼帘："星期一"和"特价菜"。

以下讲述的就是特价菜是怎样做出来的。这家餐厅的大厨周四订了鱼在周五早上送来，而且订的量也很大，因为他知道直到周一早晨才会有另一批货送来。有一些海鲜供应商会在周六早上送货，可是市场周五晚上就关门了。那么送来的鱼还是周四的！大厨希望能把那鱼——你点的金枪鱼——的大部分在他觉得会很忙的周五和周六晚上卖出去。他还假设如果周日还能剩一点，就可以把余下的部分做成早午餐的海鲜沙拉或是特价菜卖出去。周一呢？赚钱的好时间。周末剩下的东西都派上了用场，而且还有希望卖一些钱。你看这有多可怕！但是他为什么不把剩下的金枪鱼倒了呢？他完全可以在周一再买新的，对不对？当然，他还可以……但是，是什么使得他不这么想呢？卖海鲜的商贩也正在售空冰箱里的东西。但是福尔顿街的鱼市周一早上开，明白了吗？他可以去买新鲜的！我周一早上3点曾去过福尔顿街，大家相信我，那里并没有给我任

我从不在餐馆里吃饭，除非我认识那里的主厨，或者亲眼看到他们如何储藏和制作这道菜……通常的情况是，贻贝在混杂着它们自个的臭尿的冷库底部打滚。



何信任感。十有八九你打算周一晚上点的金枪鱼已经在餐厅的冷库里扔得七零八落了，并且和切好的鱼块、鸡肉、三文鱼以及羊肉片混在一起放了4天了。冷库的门每几秒钟就被开来开去，因为厨师要把手伸进去，摸索他们要找的东西。这样的冷藏条件可不怎么样。

这就是为什么你看不到很多鳕鱼或是其他易腐烂的东西成为周日或周一晚上的特价菜的原因——它们都放不住。这一点大厨可清楚得很。他希望周一早上还有一些鱼可卖而且这些鱼还不至于让顾客中毒。

卖海鲜可是一个很有猫腻的生意。一磅真鲷（俗称加吉鱼）可能只花去大厨4.95美元，但是这个价钱包括鱼刺、鱼头、鱼鳞还有所有切了要扔掉的东西。切好以后，每一片洗净的鱼排的实际价格要高出两倍多。主厨当然愿意把它卖出去而不是抛入垃圾。如果周一晚上它闻着还没坏的话——那么你就正在吃它。

我从不在餐馆里吃饭，除非我私下里认识那里的主厨，或者亲眼看到他们如何储藏和制作这道菜。我喜欢吃贻贝，但是经验告诉我，多数厨师做这个菜的时候并不是很精心。通常的情况是，贻贝在混杂着它们自个的臭尿的冷库底部打滚。我确信有一些餐馆有专门的带槽的大箱子可以在装纳贻贝的同时供其排尿，而且可能，仅仅是可能而已，这些地方的厨帅在把贻贝扔进锅之前会一只接一只地仔细查看，确保每一只都是健康且鲜活的。我工作过的餐馆里还没有是这样干的。烹调贻贝那可太简单了。厨师们认为贻贝就是老天的赏赐，花两分钟烹调，然后用几秒钟乒乒乓乓倒在碗里，剩下的就由顾客来处理了。我曾经在一家高档的巴黎酒吧不幸吃过一只坏了的贻贝，那只狡猾的小贻贝藏在除它以外都很新鲜的贻贝之中。像猛然合上一本书一样，我的胃受到了打击，我像只貂一样钻进卫生间，我的胃好像被它揪住一样，胃里的东西喷了出来。那天晚上，我做了祷告，持续了好几个小时。幸运的是，在法国可以很容易得到医生家里的电话，而且那里的健康保障也是负担得起的。可是我不想再经历那样的事情了。不了，谢谢你的贻贝。如果我想吃的话，我会挑那些看上去不错的贻贝，而不是你选来的。

那么，周日的海鲜怎么样？嗯，有的时候还行，但是不要试图吃那些明显容易过期的东西，比如像早午餐菜单上的海鲜沙拉香醋沙司，或是油炸海鲜。早午餐菜单对看重成本的主厨来说就是一份公开的邀请函，都是些周五和周六晚上剩下的杂七杂八的东西以及平常做菜剩下的食物。你见到过带有柠檬片的快速烤制的鱼突然被涂满了香醋沙司吗？如果在菜单上看到"香醋沙司"，就把它念成"防腐的"或是"改头换面的"。

吃早午餐的时候，来点荷兰酸辣酱怎么样？我可不吃。细菌很青睐这种酱，而且这种用蛋黄和精炼黄油混合而成的清淡乳液，必须要在适中的温度下存放，以免当你用勺碰到煎好的鸡蛋时，它就会发散开来。可是不巧的是，这种不冷不热的存放温度也恰恰最适宜细菌滋生和繁殖。我所认识的人中还没有谁点过荷兰酸辣酱。极有可能的是你鸡蛋上的东西是几小时以前就放上去的，而且一直放在那里。同样令人不安的是这种酱里用的黄油有可能是融化了的桌子上的黄油，加热提炼后过滤掉所有的面包渣和烟头之后制成的。你知道黄油可不便宜。荷兰酸辣酱可是真正的细菌的温床。再有，那个加拿大熏肉在冷库里放了多久了？要知道，早午餐一周就卖一次——只有周末才有。尽管这里用的行话是"早午餐菜单"，但是其实翻译一下就是"过期的零碎的食物，以及12美元两个鸡蛋外加一杯免费的Bloody Mary酒"。关于早午餐，还有一点要说一下，那就是厨师们讨厌早午餐。一个精明的主厨会安排他最好的厨师在周五或周六晚上工作。因为这些厨师很有可能在周六工作完之后外出，喝得烂醉，直到夜里一两点。更糟的是，对于认真的厨师来说，制作早午餐令他们沮丧。早午餐只不过就是把熏肉和鸡蛋简单地搭配在一起，没有什么比这更让一个斗志昂扬的专业厨师觉得自己像是军队里的伙夫了。早午餐对一流厨师来说简直就是种惩罚，也是从乡下新来的洗碗工学习如何剁肉的好机会。多数主厨周日都休息，所以没什么监督可言。你在点油炸海鲜之前，请先考虑考虑这一点。

但我会在餐馆吃面包，即便我知道那很可能是从别人的餐桌上处理来的。面包的再利用是一个行业性原则。看过一则最近的新闻报道，用

隐藏的摄像机拍摄了一段饭馆如何处理剩下的面包，而主持人很震惊，因为他看到没有动过的面包被拿回了厨房，然后直接扔到了地板上。胡扯！我敢肯定一些餐馆明确地指示他们的孟加拉伙计扔掉没吃的面包——大概也就占餐馆面包量的50%——而且很有可能一些餐馆真是这么做的。但是当他们忙的时候，比如正在擦桌子、倒烟灰缸、往杯子里续水、冲espresso和卡布奇诺咖啡时，会匆忙地把用过的碗碟推给洗碗工——而且伙计们看见了满满一篮子没动过的面包——多数时候，他们准备再用它。这就是非常糟糕但却无法改变的事实，但这并不影响我，你也不应该感到吃惊。好的，也许偶尔某位患肺结核的乡下人一直在朝着放那篮子面包的方向咳嗽，或者某个刚从东非湿地徒步旅行回来的游客在打喷嚏——你会发现这样的想法令人不安。但是你也可以避免坐飞机旅行，远离这些在空气中传播疾病的危险环境。所以面包可以照吃不误。

如果餐馆的洗手间很脏，我不会在那家餐馆用餐，这个要求不难达到。洗手间是你能看得到的。如果这家餐馆的马桶和地面不干净，那你就想像吧，他们的冷藏室和工作间会是什么样子。洗手间相对来说好清洁一些，厨房可就不那么容易了。其实，如果你看到主厨坐在吧台前，满脸胡子拉碴，系着一条脏围裙，一个手指正在抠鼻孔，你就可以想到关上门背着你的时候，对待你的食物也好不到哪去。服侍你的服务员是不是看上去像是在桥底下睡觉刚刚醒来？如果管理人员还允许他睡眼惺忪地闲逛的话，那只有上帝才会知道他们是如何折腾出你点的虾的！

牛肉土豆？肉馅马铃薯饼？智利特价菜？对我而言听上去就是剩菜。那么剑鱼怎么样？我喜欢吃。但是我的海鲜供应商在外面用餐时，可从来不点它。他见过太多穿过这种鱼肉的3英尺长的寄生蠕虫了。如果你见到几个这样的虫宝宝——如果我们都见过——那你以后任何时候都不会把剑鱼当作美味去享受了。

智利鲈鱼怎么样？赶时髦，价格高，极有可能是冷冻的。当我最近参观市场看到这一幕时我很惊讶。看样子，这东西运来的时候绝大部分就

是冻得梆梆硬的。事实上，正如我前面说过的那样，整个fulton街的市场并不让人乐观。在8月中旬，市场上的鱼放在有漏隙的板条箱里，没有冷冻，就置于户外。早先没有卖出去的鱼过后就便宜卖了。早上7点，早已在当地的酒吧里等着市场关门的朝鲜人和中国人冲向已经劳累了一天的鱼贩，然后以最低价买光剩下的鱼。接下来出现的家伙们就是卖猫食的人。所以再见到“打折寿司”招牌的时候，想想我告诉你的这些。

“废物利用”是烹饪业由来已久的传统：肉和鱼都要花钱。为了完成主厨的“食物成本百分比”，每一片切好的食物和组合食品，都必须能卖到其成本的三倍甚至四倍的价钱。那么，当主厨发现一块硬硬的已经没有什么肉的骨头已经被反复多次地扔到一堆骨头的后面时，会发生什么事呢？他可以把它扔掉，但这就相当于白白扔掉了每磅成本三倍的钱。他可以带回家去吃，但这跟扔掉它是一样的。或者他可以“废物利用”——卖给某个乡巴佬，他乐意吃烧制得没什么味道、皮实得如大块焦炭似的肉或鱼，而且他辨不出他正在吃的是食物还是残骸。平常呢，傲慢的主厨会讨厌这种顾客，会因为他不会欣赏自己的美食而蔑视他。但此刻厨师可不会再讨厌他了，这个傻了吧唧的家伙付了钱取得了吃他的垃圾的“特权”。这样的傻瓜谁不喜欢？

素食者，以及他们的像真主党一样的小派别素食主义者，对任何主厨来说都是持续的刺激。对我来说，没有牛肉汁、猪肉脂肪、香肠、杂碎、甚至发臭的奶酪的生活是不值得活下去。素食者是一切美好、优雅的东西的仇人，是对我所赞同的纯粹享受食物的公开不敬。这些脑袋进水的人想像人的身体是一个寺庙，那里不应该被动物蛋白质所玷污。尽管曾与我共事过的吃素食的侍从对每一次流行性感冒都毫无抵御之力，但他们还坚持说吃素更健康。哦，我会给他们提供住宿，翻出一些东西来喂他们，上面标上“素食者专用”字样，如果需要这么做的话。14美元一份的几片烧茄子和小胡瓜非常适合我对成本的要求。但是让我告诉你一件事情。

几年前，在哥伦比亚大街的一个时髦的单身酒馆里，我们不幸雇佣了一位敏感的年轻小伙子做侍从，除了包括不安全性交在内的广泛多样的

我甚至不太想谈及血的问题。就提一下，在厨房里，我们不小心割伤自己的时候多了，而且也不会包扎，就由它去了。



社交活动之外，他好像还是一个监狱律师。在他由于不能胜任工作而被辞退了之后，他以个人的名义起诉餐馆，声明由变形虫引起的肠胃毛病是源于他在餐馆的工作。（餐馆）管理阶层对这起诉讼非常重视，专门请了一位流行病学家收集了每一位员工的粪便样本。事情的结果——我不清楚——但至少可以说是明白的。得出的结论是，那名侍从排出的变形虫对他那种生活方式的人来说是很常见的。我们这个餐馆墨西哥和南美的配料厨师的检验结果也很有意思，这些家伙有很多种类的细菌，但却没有一种引起疾病或者不适。据解释是因为他们的系统已经适应了这种东西，而且不会给他们造成任何麻烦。但是变形虫很容易当你接触生的、未烹调的蔬菜的时候，尤其是在洗沙拉青菜和带叶的农产品的过程中传播。所以下一次，当你要与某位素食者进行法式长吻的时候，想想这一点。

我甚至不太想谈及血的问题。就提一下，在厨房里，我们不小心割伤自己的时候多了，而且也不会包扎，就由它去了。

有些人会说猪是很脏的动物，因此而否定猪肉的美味。那么，也许他们应该参观参观养鸡场——美国菜单上最多的东西也是最有可能让你发病的东西。商用的肉鸡绝大部分（这里我们指的不是犹太餐馆和昂贵的土鸡）都充满了沙门氏菌。鸡也是很脏的。它们吃自己的粪便，关在一起没有空隙，就像是在高峰时期的公路上一样。送到餐馆后，它们很有可能影响其他的食物，或者它们交叉污染。而且鸡肉很乏味。主厨认为只

有那些不知道自己要吃什么的人才会点鸡肉吃。有那些不知道自己要吃什么的人才会点鸡肉吃。

虾呢？如果它看上去新鲜，闻着也新鲜，而且餐馆生意繁忙并且能够保证产品正常的更替的话，那还可以点。但是虾面包呢？我可不吃。走进一家没什么人的餐馆，脸拉得很长的老板盯着窗外，在这种情况下，我不会点虾。

这个原则适用于任何菜肴，尤其是那些秘传的和需要冒险的食物，比如说，法式杂鱼汤（用鱼、蛤和蔬菜烹制而成的汤）。如果一家餐馆的牛排很有名，但生意并不好，那么你点的蛤、贻贝、龙虾和鱼肯定已经在冰箱放了很久，并且等着像你这样的人去点它们呢。关键是循环。如果这个餐馆生意好，而且你看到没几分钟就有法式杂鱼汤从厨房门里飞出来，如果你要点那些虾或鱼，那么就得赌一把了。但是如果是一个服务滞后，没什么顾客的餐馆里的菜单呢？这些卖的不好的菜，比如烧鲭鱼和牛肝，因为在菜单上看着很好，所以就被放在了冷库的某个黑暗的角落里腐烂变质。也许你不是真的想吃它们，那么看一下服务员的脸色吧，他对这些菜非常清楚，所以这又是一条对服务员态度要好的理由：他皱一下眉或是叹一下气就有可能挽救你的生命。如果他喜欢你，也许他会阻止你点某条鱼吃，他知道那鱼会损害你的健康。如果他不喜欢你，但如果主厨已经冒着被处死刑的危险，命令他把那条还没有真正发臭的鲟鱼从冰箱里拿出来，那他只好照吩咐做了。观察服务员的身体语言，领会之后再作决定。

要想吃得舒心又放心的口诀是什么？“周二到周六”；生意忙的时候；周转；循环。在纽约，周二到周六晚上是点鱼的最佳时间。周二送来的食物是新鲜的，配料是新的，主厨也在周日或周一的休假中得到了充分的休息。当你开始感到厨房值得信赖的时候，那才是新的一周真正的开始。周五和周六的食物新鲜到是新鲜，可是餐馆那两天会很忙，主厨和厨师们可能不会对你要的东西像你希望的那样费心。厨师和服务员们用怀疑甚至是轻视的眼光看待周末用餐的人。那些人令人厌烦，是乡巴佬、外乡人，不懂得欣赏美食的吝啬鬼。相反，平常用餐的人，都是当地

人，是厨师们想要使之高兴的潜在的常备力量。主厨在休息了一天之后，打算在周二全力以赴。他会有一两天的时间想出新点子来做出反映他最高水平的菜。他想要你在周二晚上感到满意。而在周六，他满脑子想的都是如何移交桌子和怎么样在交通高峰时期顺利回家。

如果餐馆很干净，主厨和侍从装扮整洁，饭厅很忙，每个人好像对自己所做的事情都很上心——不仅仅是为了多挣几个钱而应付差事——那么很有可能你能在这家餐馆里吃到干净的美味佳肴。店主、厨师、面容厌倦的服务员，坐在前台聊足球，冲厕所的水管工拿着管子在饭厅里穿过，这些都是不好的信号。如果你在附近的话，观察观察早上停在餐馆门口的送货卡车。如果送海鲜、肉食和农产品的商贩名声好的话，那就是好的信号。如果你见到的是名声很差的、没什么标记的货车，一次性地就把海鲜、肉和农产品卸下来，或者是从国家供应商那里弄来的大拖车——你知道的那种，"为餐馆和机构服务50年"——要知道那都是什么样的机构：自助餐厅、学校、监狱。除非你喜欢冷冻的或者定量的方便食品。

这些耸人听闻的说法有没有吓坏你？你会不会再也不出去吃饭了？不可能！就像我前面说过的一样，你的身体不是个寺庙，而是个游乐场。享受它吧。当然了，这是一种要付钱的冒险游戏，而且每次你点墨西哥玉米饼或一个脏水热狗的时候，你事先都是知道的。如果你为了在街上吃一根意大利甜香肠，或者为了一片已经在木板上放了一两个小时的比萨，而愿意去冒一个比拉肚子稍微轻一点的险的话，为什么不碰碰运气去吃些好东西呢？所有古典菜肴的重大发展，吃牛羊杂碎的第一人，品尝未经过消毒的斯提尔顿干酪的人，发现抹上足够蒜味黄油的蜗牛是美味的人，这些人可算得上是胆大鬼、革新者、亡命之徒。我不知道是谁想出这样的主意的：把大量的食物塞进一只足够长的鹅，使它的肝脏膨胀起来超出了它正常的体重，这样你就得到了肥肝——我相信是那些愚蠢的罗马人——但是我对他们的努力还是很满意的。他们说拉斯普廷[①]过去

① 拉斯普廷（Rasputin，1872—1916），俄国西伯利亚农民"神医"，因医治了王子的病而成为沙皇尼古拉二世和皇后亚历山德拉的宠臣，后因干预朝政而被保皇派谋杀。——译注

每天早餐都吃一点砒霜，为日后仇人可能投的毒增加抵抗力，对我来说这个观念还不错。从对他的死亡的描述中可以判断出，他对毒药一点都不在乎。人们费了很多事，用了几颗子弹，从一座很高的桥上摔下来掉进一条结冰的河里才算把他弄死。也许我们作为认真的用餐的人，应该向他学习。毕竟我们是这个到处充斥着细菌的世界里的公民，有些细菌是无害的，有些则不然。我们真的想在密封的容器里去法国、墨西哥和远东的乡村地带旅行，只在硬石咖啡馆和麦当劳里用餐吗？还是我们想毫无畏惧地扑向当地的炖菜，当地人端出的你从未见过的神秘的肉，或者他们诚心奉上的礼物——微火烤制的鱼头？我知道我想要什么，我都想要，我什么都想尝一次。那种在走廊上悬着、日益成熟、身体几乎要掉下来的有羽毛的猎禽是什么东西？我想尝尝。

我不想死，对痢疾也没有什么不正常的嗜好。如果我知道你在常温下在猫窝旁边存放你的乌贼的话，我就会把它扔到大街上。非常感谢，因为我明白的更多，因为我可以等待，所以我会继续在周二、周三和周四吃海鲜。但是如果我有机会参加一个河豚内脏的盛宴——即使没有把我体面地介绍给那里的主厨——而且是在一个陌生的远东城市，我的飞机第二天就要起飞的话怎么办？我会去吃的。这种地方你一生只会去一次。

How to Cook Like the Pros

如何像专业厨师那样烹饪

除非你已经是我们中的一员，否则你可能永远都做不到像专业人员那样。不像就不像，也没什么。在我的休息日，除非我想学习或是偷点手艺，我很少去餐馆用餐。我想吃的是家里的饭菜，某人的、或任何人的妈妈、祖母做的饭，用心做的一顿简单的意大利面食，一道随意拼凑成的金枪鱼焙盘，约克郡布丁烤牛肉，所有这些对我来说都是难得的也是遥远的，甚至当我成天在一堆嫩牛肉和浸泡过草药的油及一大堆零碎的工作面前忙得不可开交时，让我去区分家里的饭菜和餐馆的饭菜是不可能的。吃饭前如果我在场，我的岳母总是会抱歉地说，这些饭菜对一个厨师来说一定太一般了。可是她不知道对我来说，她那家常的肉菜有多么好吃，多么放心，多么惬意。即使是成团状的、没放松露油的土豆泥，都是美味。

但是你可不想知道这些事。你想知道的是如何使你的下一个聚会看上去好像是你把一家著名餐馆的炉子接到了你们家的厨房。也许你想知道使用何种手段、技巧和几个简单的工具就能使你的盘子看上去仿佛是冷血的职业厨师准备、组合和配的菜。

让我们先说说工具。在厨师的厨房里有哪些工具可能你没有？可笑的是那些香草油、调味粉、切碎的欧芹、酱制淀粉食品和蔬菜通常是用

家居设备做出来的，就和你家里的一样。我可能有一个25夸脱的专用的搅拌器和一个超大的冷库，但是很可能用家里的搅拌器来做红辣椒水果酱和鲜绿色紫苏油。所以，你到底需要什么呢？

看在上帝的分上，你需要一把合适的菜刀。如果有人公开骗你说你需要全套各种型号的专业厨具，那么没有人比他更坏、更顽固了。我希望有时可以搜查业余厨师的厨房的各个角落，就是为了把他们的刀具从抽屉里扔出去——那些中号的"实用"刀具，那些电视广告上出现的没用的锯齿边的刀具，所有很难磨利的不锈钢的垃圾，那些设计笨拙的切片刀——这些废物连一个西红柿都切不了。请相信我，在刀具系列里，你惟一需要的东西就是：一把你用着上手的好菜刀。好的，多数聪明的业余厨师犯了一个大错，那就是从德国或奥地利买来一把旧学校用的专业的高碳不锈钢刀具，比如说，汉高或是乌索夫斯刀[①]，这些刀具如果够重的话，的确很不错。高碳使它们更容易被磨利，不锈钢使其免于生锈或腐蚀。它们在商店里的刀具盒里看上去非常不错。当你这把价值100美元的德国佐林根钢刀闪出锃亮的光芒时，你传递给客人们的信息是你很重视烹调。但是你真的需要这么沉的刀吗？还这么贵？这么难伺候？除非你真的打算没几天就得花15分钟去磨刀。反正我是不会去买德国刀的。

我认识的多数专职厨师早就不用乌索夫斯了，而改用又轻又易磨还不贵的钒钢环球刀具。这是一种很不错的日本产品——除了具有其他好的品质外——它吸引人的还有一点：看上去真的很酷。

"环球"生产不同型号的很多刀具，那么你到底需要什么呢？一把菜刀。这应该可以应付所有要切的东西了，从冬葱到西瓜，洋葱到牛里脊。像一个专业人士那样，你应该用刀尖切小的东西，刀的其余部分切大的东西。这不难做到，去买几个甘蓝或是洋葱——它们很便宜——然后用它们练习。没有什么比你能自如地使用菜刀而更快地使你从普通群众中脱颖而出的了。如果你需要如何用刀而不会砍掉手指的指导，我建议你看Jacques Pepin的《刀功技巧》这本书。

好了，还有一些刀具也许你觉得有用。我有一把灵活的剔骨刀，也是

① 乌索夫斯刀：德国著名刀具品牌，有近200年的历史。——译注

"环球"那帮家伙做的，因为我要把时令鱼切片，而且因为用同一把刀我可以切割整个嫩腰肉，剔除羊肉的腿骨，对小牛肉进行精加工。如果屠夫能为你做所有的活，没有剔骨刀也无所谓。如果你能用蔬菜做出花样，在蘑菇上刻花，做一些我的老朋友迪米特里过去很擅长的那种细小的手术的话，削皮刀偶尔也会有用。但是你有多少时候做那种菜呢？

但是，在这个领域里越来越受我的老友们欢迎的真正好用的刀刃是那种叫做offset的锯齿刀。它主要是由一个锯齿刀镶上一个符合人体工程学的把柄；看上去就像一个"Z"字被分开然后拉长了。由于把手和刀刃不是齐平的，但是是从切面直立起来的，你不仅可以把它当成普通的锯齿刀来用——比如说切面包、厚皮的西红柿等等——而且还可以切蔬菜、土豆、肉甚至还有鱼。我的助理厨师用这种刀切任何东西。F.Dick公司生产的一把好的刀要25美元。那种刀是不锈钢的，在用了多年以后，如果锯齿变老了，换把新的就行了。

刀具是显而易见的。职业厨师其他的工具还有哪些呢？第一，多数厨技中不可或缺的物品是简单的塑料榨瓶。也许你见过电视烹饪节目的主持人鲍比·福雷在盘子周围很做作地滴酱——多年来，他就是用这些东西使得他制作的墨西哥食品看上去就像是高级菜肴。当然了，喷在整条鱼上的只是辣椒蛋黄酱，但是它看上去就像……嗯……抽象的，伙计！！！没有什么大的场合非要使用这些玩意，它们就和你在路边的热狗摊上看到的装有芥末和番茄酱的物体基本上是一样的。用融化了的黄

我认识的多数专职厨师早就不用乌索夫斯了，而改用又轻又易磨还不贵的钒钢环球刀具。这是一种很不错的日本产品……看上去真的很酷。



油酱抹在盘子的底部，然后用更深颜色的酱在盘子四周做几个同心圆圈，接下来，伙计们，注意了，现在在圆圈或是线条中间用一个牙签拖动，那么你会看到所有费了功夫做出来的东西其实什么也没有。你可能得花半个小时用几个榨瓶和你的牙签来完全明白这个概念。糕点厨师也用同样的手法通过奶油的土风舞来卷曲巧克力或是木莓酱，使他们两秒的工作就能让你花3美元买一盘，这种工作都可以不费劲地训练一只大猩猩来做。

但是……但是你说……厨师是如何让他们的食物看上去高高耸起的？我如何才能让我的鸡胸脯和土豆泥在敬畏我的客人们面前像山峰一样高高耸立？答案是另一个低技术含量的东西：金属环。很细的金属环或是PVC管的截面，大概一英寸半到两英寸高，直径各异，是使食品虚张声势的主要力量。把你的土豆泥用勺舀在这里，或者更好的做法是，用一个糕点裱花袋把土豆挤进去，那么你已经得到要领了。把它堆得高一些，切掉边缘部分，把蔬菜堆成堆，把鸡肉放置在蔬菜顶端。到这一步，工作就完成一半了。把一个威化土豆挤入土豆泥里，也许是新鲜草药的小树枝，或是一道特别稀的油煎韭菜汤，韭菜是你用新买的环球菜刀切出来的。

威化？就是法语的"Gaufrette"，又叫华夫。我们现在谈论的是薯片，你也可以做。你需要的是叫做曼陀林的东西——这是一种有着不同刀刃装置的、直立拿着的切片刀。现在日本制造的这种刀既便宜又好用，所以这可不是一项重大的投资。这种刀能切出看上去特别平整而且长度完全一致的蔬菜，可能你上次出去吃饭的时候还以为它们是手切出来的——手腕转动一下就会切出像格子一样的切口。你从来没有想到他们其实是用一把刀切出来的吧？

mandolin刀切不了肉，当然也切不出很薄的火腿肠片。你需要一个专门的旋转的冷食切片刀，就像熟食店里的那种。家里的切片刀不好使，但是我建议，如果在自助餐上提供香肠或肉的话，在摆放在浅盘里之前，你给附近熟食店里的伙计几美元让他切一下就行了，在那里切出来的可大不一样。或者，如果你还有一些额外的钱，那就看看报纸背面有关餐馆拍卖的告示，正如你现在了解的一样，总会有餐馆倒闭，那么它们不得不在

当地法律执行官拍卖掉它们的设备之前把设备尽快廉价地卖出去。我知道有些人就这样把整个餐馆都买了下来，这种方式叫做全承包运作。这种生意的失败率超过60%，但是有些人却做得很好。你可以买到各种各样的质量好又专业的东西。如果这样买设备的话，我建议你最好考虑买各种锅。很多卖给一般人在家里使用的锅又轻又薄容易坏；卖给做饭讲究的人的稍重一些的设备，价格又太高。杂烩锅、调味汁锅、厚底煎锅不错，甚至是必备的东西，没有理由花一大堆钱去买新的——等着角落里新的小饭馆倒闭，然后你就行动。

我再次强调一下：要重型的。薄底的金属锅什么也做不了。我不管它是不是和铜连在一起，手工制作的，或是那些时下流行的与造隐形轰炸机相同的材料制成的锅。如果你喜欢烘焦的酱、烧焦的鸡、粘在锅底的面食、烤焦的面包屑，那就请便吧。打个比方，如果你把一个好的煎锅朝谁的脑袋打上去的话应该会造成他头部严重受伤。如果你还得考虑到底哪个会有凹痕——那个可怜虫的脑袋还是你的锅的话——那就干脆把那锅扔进垃圾。

无柄煎锅很好看。要做薄烤饼、煎蛋卷、精心烤成深黄色的鱼排或是很嫩的鳐鱼鱼翅该用什么锅呢？你需要一个质量好的厚底无柄煎锅，不是那种用了几周以后就会脱落的、廉价木材和上等木材粘在一起的薄锅。当你把无柄煎锅买回来以后，要精心对待它，千万不要用水洗它。每次用完之后，擦干净就可以了。不管做的是什么东西，都不要用金属的刮铲，用木制的、陶制的或是非金属的刮铲来翻动食物。

我不想过于简化。很显然，如果你对味道和质地没有感觉，也不会欣赏颜色，如果你根本不会做饭，那么世上所有的装备对你来说都是没有用的。但是，如果你还能胡乱烧成一顿像样的饭菜，能读懂菜谱，如果你肯花一些时间摆弄摆弄我提到的这些玩意儿的话，你就能做得更好。

还有一些东西使得家里的饭菜有别于餐馆里的——那些你们很可能没有而我们专门的厨房里有的东西——接下来我要告诉你差异究竟是

几乎每个厨师的工作台上都有一大罐软化的黄油，需要量很大。那么人造奶呢？那根本就不是食物。



哪些东西造成的。

冬葱。这种东西在家里的厨房可能根本看不到，但是在外面的厨房里可是必备的配料。在我的厨房里，我们一天要用差不多20磅冬葱。做酱、调味酱和炒菜时，你应该准备一些。

黄油。如果你常光顾餐馆，那么十有八九你在吃大量的黄油。在专门的厨房，它通常是最先放进锅里或是最后放进去的东西。我们把黄油和油混在一起来炒，为了得到好看的发棕的糖色，而且我们每次做完酱都会放它。那就是为什么我的酱吃起来比你做的更浓、更稠、更滑的原因，相信我，几乎每个厨师的工作台上都有一大罐软化的黄油，需要量很大。那么人造奶呢？那根本就不是食物。如果你打算做任何菜都放点人造奶的话，那你现在就别往下看了，因为我说的话不会对你有任何帮助。即使意大利人——你知道，那些狡猾的托斯卡纳人——装腔作势地避开黄油，极力推崇橄榄油的好处（这的确是一种荣耀），但是要是突然参观意大利北部一家三星级饭店的厨房，他们偷偷放入通心粉里的东西是什么？还有放进奶油干酪烩饭里的？放进牛肉排骨里的？会是什么呢？是……？哦，我简直不敢相信竟然是黄油！！

烤过的大蒜。大蒜是很好的东西，如果用的好的话，很少的食物尝起来也会有很多截然不同的味道。乱用大蒜简直就是一种罪过。陈蒜、焦蒜、切好以后放了很久的蒜以及不幸被令人厌恶的东西之一，比如压榨机捣烂的蒜都是很恶心的。请善待你的大蒜，就像在Goodfellas里见到的

那样，做通心粉时把蒜切成薄片而不是把它烧焦。如果你愿意，用刀拍碎它，而不是放到压榨机里压碎。我不知道榨出来的是什么，反正不是大蒜。还有，试试烤蒜。如果你整瓣整瓣地烤，当它发软变黄以后再榨出来就会很香，而且更甜。比如说用新鲜的生蒜作为食物，烤蒜作为底料试着做做凯撒调味品，你就会明白我的意思了。没有什么比焦蒜和烂蒜更能持久而且顽固地渗透进你的食物中了。

切成薄片的欧芹。餐馆用来做配菜，你为什么不能用呢？况且欧芹的味道也不错，就是千万别用机器切它。把摘好的枝在冷水中蘸一下，甩去多余的水分，花几分钟把它晾干，然后再切。用我鼓励你买的那种很酷的新菜刀来切，越薄越好。我向你保证，把它们散布在你的盘子上或是盘子周围，会给你的食物一种久违了的引人注意的专业的润色。

汤料。汤料是做好饭菜的主要物品。你需要它，但可能你没有。我有一个难得的30夸脱的汤锅、一些自愿准备一起工作的人、现成的能用的骨头和足够的冷藏空间。难道你应该让你的客人们吃脏兮兮的商业区做出来的酱或是罐装的咸肉汤吗？提前做好汤料！这是很简单的事。烤一些骨头，烧一些蔬菜，放进一个盛着水的大锅里，不断地熬，熬。花几个月的工夫，当它足够少的时候，进行过滤，然后放在一些小的容器中冷冻起来。当你需要的时候，从冷藏箱里取出来就行了。没有汤料的生活只配活下去，而且没有汤料你永远也做不成半成品的糖浆。

半成品糖浆。有很多制作半成品糖浆的方法，但是我建议你用准备好的浓缩的肉汤，加点红酒，拌些冬葱、鲜麝香草、月桂叶和干胡椒籽，然后慢慢地，慢慢地炖，再熬，直到它可以附在匙上。过滤，把它装进制冰块的盘内冻起来，需要时敲出一两块就行了。你现在得到要领了，你可以统治这个世界了。记住，用半成品的糖浆做酱时，不要忘了上黄油。

山萝卜、紫苏叶、细香葱白、薄荷叶等。哦，看在耶稣的分上，这些都是干什么用的？！难道在你做的鸡脯上放一根好看的山萝卜枝吗？用一片干净的紫苏叶来装点你的通心粉？很艺术地在鱼身上撒一些香葱末？在一团搅拌过的奶油上安放一片薄荷叶，也许和一只木莓相互偎依？行

了吧，说正经的！用这么点东西就能使一个普通的盘子变得醒目而又高雅，此外，你不需要任何才智来装饰食物，为什么不这么做呢？那新鲜的草药枝——百里香或是迷迭香怎么样？你可以用它的一部分来加重食物的口味而不是装饰它。是超市里卖的装在可爱的小罐子里的干木屑吗？你可以把它和调料架一同扔到垃圾箱里。那些东西吃着就像木头。用新鲜的！好的饭菜通常、而且常常是简单的饭菜。世界上一些最好的菜肴——比如托斯卡纳式烤全鱼——就是只用三四种配料烹制出的。只是要保证配料都是质量好、新鲜的，然后做成配菜。能有多难呢？

举个例子：我曾经在纽约一家很受欢迎的两星级餐馆里做过一种卖得很好的鱼，要32美元，货存刚刚够，大家都很喜欢吃。取出一条鱼——一条红真鲷、条纹鲈鱼或者鲯鳅——让破鱼的人把腮、内脏和鱼鳞去了，在冷水里洗一洗。把清洁的盐和碎黑椒抹在鱼里和鱼表。把一瓣蒜、一片柠檬和几个新鲜的草药枝——比如，迷迭香和百里香——塞进鱼肚子里。把鱼放在抹了一点油的锅或箔纸中，然后把它扔进很热的炉子里，直到变脆烤熟为止。在盘子上滴一些紫苏油——你知道，用你的搅拌器然后放入新的挤压瓶做出来的东西——撒一些切成碎片的欧芹，再配点紫苏叶……明白了吗？

Owner's Syndrome and Other Medical Anomalies

店主综合症及其他医学反常现象

想拥有一家餐馆将是种痛苦，究竟是什么让那些平时非常理智的人产生这样一种令他们毁灭的欲望的呢？为什么那些在别的领域努力工作、勤俭节约、非常成功的人要把自己挣来的血汗钱投到一个至少从数字上看会毫无收获的洞里的呢？为什么要冒着风险进入这样一个行业：有着大量的固定花消（房租，水电，天然气，布匹，维修费，保险费，执照费，垃圾清理费等），声名狼藉的不固定的劳力和极易损坏的资产，而投入的资产盈利的可能性只有五分之一。是什么样的潜伏着的海绵状细菌把那些男男女女的脑子吃空了，使得他们站在铁轨上，注视着开过来的车头的灯光，清楚地知道它最终将要碾过自己？在这一行里干了这么多年，我还是不得而知。

当然，简单的答案就是自尊。最经典的例子是经常举行盛大宴会的一位退休牙医，他的朋友们对他说："你应该开个餐馆"，我们的牙医就相信了他们。他想做这类生意——不是为挣钱，而是要像《卡萨布兰卡》里的里克一样在餐厅里走来走去，签签账单什么的。而且当那些跟他说他经营的餐馆是多么成功的赖账的朋友老来索讨免费赠品的时候，他就会

有很多机会来签账单了。所有这些最初的天才就会很高兴地聚在酒吧里，喝光免费饮料，为这一无畏的冒险喝彩——直到这个地方遇到麻烦，他们为那位似乎不能胜任餐馆管理的愚蠢的牙医摇摇头，就消失了。

也许牙医正在遭遇生命中的一个危机，他指望这种古怪的行为能帮助他吸引到他当初猛拽臼齿和补牙的时候可能永远都得不到的女人。你能看到许多这样的毛病——也是很有道理的，即使是精明的商人，在约摸50多岁的时候，便都突然开始用钱来吸引女人了。他们不是完全地被误导；有可能只是误入歧途。从事餐馆业的人在性关系上的确比较随意，一群浪荡的女招待，多数没什么本事，却希望渺茫地憧憬着当女演员，好与那些比她们年纪大、不怎么有魅力但也不是完全陌生的男人性交。

那位为了色情的目的或是由于别人说他干得不错而开餐馆的牙医，对现实的生意状况毫无准备。资金不足，对新的来钱的门路的一些技巧一无所知，频繁的冷冻装置修理，不可预见的设备更新，总之，当生意滑坡或是没有起色时，他开始惊惶不已并着手寻找快捷的处理方法。他在接踵而来的烦乱中团团转，拙劣地修改自己的经营思路、菜单以及各种各样的市场营销策略。当末日临近时，他又开始推出新的做法：周日不营业，减少雇员……不提供午餐。自然地，当生意的运作变得更神经——一周卖法国菜，一周卖意大利菜——这个可怜的笨蛋就像是一只企图逃出着火的大楼的老鼠一样，试了一项又一项。用餐的人们已经开始察觉出明显的不确定、害怕和濒临灭亡的气味。而且一旦那有特色的臭气开始在

自然地，当生意的运作变得更神经——一周卖法国菜，一周卖意大利菜——这个可怜的笨蛋就像是一只企图逃出着火的大楼的老鼠一样，试了一项又一项，用餐的人们已经开始察觉出明显的不确定、害怕和濒临灭亡的气味。

餐厅里飘荡的时候，他可能会由于生意不景气而把培养细菌的盘子或是炭疽孢子拿出来当小吃。在倒闭的阴影聚集之后，像他这样的新手能坚持多久就是个问题了。在为送来的鳕鱼付钱的时候总是幻想奇迹会出现——也许就在某一个周末。

如同一些看不见的精神压力，这种失败的阴云在生意倒闭之后很久还不会散去，甚至影响到后来在这里开店的人。累积的餐馆的失败历史影响了一年又一年，即使这里是一个非常热闹的社区。你可以看到过路的人从前面的橱窗往里瞟时，会皱皱眉，脸上浮起怀疑的神色，好像怕被玷污了似的。

当然，在餐馆生意中也有很多做得不错的经营者，他们知道在干什么，从一开始就知道他们想要什么，也清楚在创业时该花多大的成本。最主要的是，他们有坚定的想法，在盈利之前，打算赔钱赔到什么时候。如同专业的赌棍，圆滑的餐馆经营者从来不改变它的赌博风格。他不会费劲地去找什么魔法，改变价格策略或菜单内容。面对逆境，如果有钢铁般的决心，一个专业厨师就能支撑起整个餐馆并且使得餐馆成为他一直想要的样子——下层民众能逐渐地发现它，信任它，喜欢它。

看看那些成功的经营者，他们拥有两三个甚至更多的生意兴隆的餐馆，他们已经战胜了困难。他们过去曾有过而且现在依然成功的盈利的企业，他们有很多钱——是什么使得这些家伙获得成功的呢？通常是，最初的旗舰经营是一个简单直白的概念：提供体面食物的酒吧，或是简单的乡下意大利餐馆，或是几个不需任何装饰的酒吧夜总会。但是成功使得这些家伙觉得脆弱。他们必须是天才，对不对？他们在餐馆生意中赚钱！那么为什么不开一个有300个座位的互相影响的托斯卡纳餐馆，在高房租的地区找到做生意的出路呢？或者三个以上的餐馆！也许是Hamptons！在迈阿密！在海港！有两个中国厨师和一个大奶的女招待的连锁沙龙，赚很多钱。为什么不在时代广场开一家爵士俱乐部主题餐馆呢？一家多层的有着三星级厨师和现场音乐演奏的餐馆。

答案很简单：因为那不是他们擅长的事情！

做酒吧生意怎么样？有什么问题吗？你是个幸运的人！在他妈的酒吧生意圈里混！拥抱你的钱！我没法告诉你我见过多少个精明强悍、甚至是非常成功的人士在这种给人以错觉的诱惑中成为牺牲品。一些人也能避开一时，第二个店没有赔钱，看上去哪一天可能还会赢利，所以看起来开两个店还像是个不错的主意。当他们最后太过频繁地经营新店时，却发现生意做得太大了，不得不开始忽略最初的经营——最早为他们赚钱的店，已经逐渐被榨干了——接下来的事你就应该知道了：俄国坦克碾过郊区，饭店天才先生在掩体里躲藏起来，考虑吞枪自杀。

然而，最危险的一类店主，是怀着一颗爱心干这门生意的人。他们热爱乔治·格升温（George Gershwin①）的歌曲（总想找一个可以呈现这种音乐的地方），热爱墨西哥乡村菜肴（是地地道道的！未经冷冻的玛格丽塔酒），热爱18世纪的法国古董（需要一个餐馆摆设这些古董，让人们知道他有多么高的品位），热爱并模仿一些奇怪的电影。这些可怜的傻瓜们是餐馆生意的密友，在成名之前就被吃光了。其他经营者则靠这些人来生活，等这些笨蛋关门后，开始着手接管他们的店铺，购买他们的设备，雇佣他们的助手。

列出这么多危险的事物……为什么？为什么人们还想做餐馆生意呢？

毋庸置疑的是，成功的餐馆要求你在最初的几年里住在店里，一天工作17个小时，参与到这个残酷、多变、复杂的行业中的任何一个方面。你不仅要说流利的西班牙语，而且要熟知很多复杂的事物，比如健康规则、税法、防火规则、环境保护法、建筑规范、职业安全公平雇用条例、区域划分、保险、怪异的行为和观念以及卖酒许可证背后的猫腻、垃圾处理和油脂的下水道等等。突然你的厨房下水道被未经处理的污水堵住，上百加仑的粪便涌入餐厅，而你那稀里糊涂的主厨居然管那位正在法学院就读的亚籍的女招待叫中国佬，这下，在接下来的6个月内你肯定要出现在法庭上了；你的手下正在把酒吧变成未成年少女的地盘，这些少女中的任

① 乔治·格升温（George Gershwin，1898—1937），音乐喜剧和舞台音乐作曲家。——译注

何一位都能把她爸爸的别克车撞在一辆载有附近学校的学生的巴士上，至少可以这么说，是她们把你的卖酒许可证置于危险的境地；安塞尔系统[1]会失效，在你挣了1万美元的那个夜晚，你的厨房被关闭，噬齿动物和蟑螂之间会有一场大战；当市场不景气时，你买了价值1万美元的磷虾，但是冷藏柜刚好出了故障而且刚好是周末。你运气真好，正好有人打电话说要来吃饭，而此时刷碗工在与服务员争吵后甩门而去，这时，7号桌的客人嚷嚷着需要玻璃杯；移民局的官员要对厨房的绿卡进行突然检查；送农产品的小伙子要一张保付支票，否则他就把运来的货物再送回去。

我曾在众多的餐馆中遇见了一位真正的高手，并为他工作过。他是一个完完全全为这个残酷不留情面的生意场而造就的人，他在解决我前面提到的问题中生存、呼吸甚至实际上是在享受。他是一个喜欢限制，喜欢技术细节，喜欢生命中令人迷惑的神秘的人，他喜欢用智慧去征服这些神秘。他很少自己进行投资，但是他一直在为他的合伙人赚钱。除了他擅长的事情——开餐馆以外，他从来不涉及也从来不做任何其他不擅长的事。他是好样的，他做的事那么的好，直到今天，离开他十几年之后，我依然每天都在闹钟响之前：6点差5分醒来，而且上班从来没有迟到过。为什么会这样？就是为了不让他失望，为了对职业的忠诚。我之所以成为一个真正的主厨（意味着一个人要有能力组织、经营，更重要的是，要领导一个厨房）也是因为他。他让我知道了这个行业真正重要的东西。正是他，而不是我职业生涯中遇到的其他人，把我从一个聪明的但是好吸毒的家伙塑造成了一个认真的、有能力的、负责的主厨。我从来不请病假，每天晚上睡觉前都在盘算第二天的菜单。也是因为他，我一天抽三包烟，了解与我共事的每个人的脾性。为什么当我的供应商接到我的电话时，会很谦卑；为什么我的妻子要在我每天回家后提醒我她是我的妻子，而不是我的员工，所有这些都是因为他。

就叫他大脚吧。

① 安塞尔系统：安塞尔·亚当斯，1902—1984，美国著名摄影家，发明了光线的分区系统，并应用到摄影中。此系统非常复杂，一般人似乎都不得要领。此处的意思是，厨房内诸多的复杂系统可能会突然失效。——译注

Bigfoot

大脚

我最初遇见大脚的时候，我还在烹饪学院学习。他那时是West Village的传奇人物，现在还是。一批又一批的客人、侍从、酒吧招待和厨师，要么喜欢他要么鄙视他（而通常的情况是这两种感情兼而有之）。尽管住在十四街上看了这篇文章的人都知道我在说谁，但我还是不会说出他的名字。他当然也知道我在说他，他会给我打电话的。

他会说："嗨，Flaco"。直到今天他还叫我Flaco。他雇用我的时候，已经有一个叫Tony的给他干活了，所以他要给我起一个和别人不一样的名字。"Flaco，我看了你写的书……"

我会回答："哦，是的。"然后等着下文。

他会说："在77页上有一个打印错误。我对写书不在行，但是我觉得可能某些人应该知道怎么拼。"

当70年代我为他工作时，风闻过有关他的一些情况：他杀了一个人！我不知道这究竟是真的还是假的。尽管我喜欢把他看成是一位朋友和参谋，但我们却从来没有讨论过这件事——而且，这么多年来从那么多不可靠的人那里听来那么多不同的版本，我更糊涂了，不知道孰真孰假。可关键是那是我听到的有关他的第一件事情。他徒手杀死了一个人。正

如你想像的那样，大脚真的是个大块头。他喜欢这样描述自己，一个块头大、比较胖、脸色红润的犹太男孩。这当然不是一个完全正确的描述。大脚并非是个没有吸引力的人——他看上去就像是拉长了的布鲁斯·威利斯（好莱坞影星）——他身高超过6.4英尺，前大学篮球队队员，有着一双大手、结实的臂膀和怀疑一切的双眼。他喜欢装聋作哑，像一条晒太阳的鳄鱼，当他移动时，总是很慢。

他会说："你知道，我不是一个主厨，我对食物或是烹饪知道的也不多，所以我不知道怎么样做，比如说，鳄梨酱。"然后他会把我的食谱撕得粉碎，每个配料每个配料地、一克一克地把我的准备工作破坏掉，然后向我展示怎样做才会更快更好更便宜。他当然知道怎么样做鳄梨酱！他清清楚楚知道每个投进去的配料最后会有多少的产出。他知道在哪里能买到最便宜最好的鳄梨，如何将它们催熟，如何储藏，如何售出，如何推销。他还知道你从每一条会游的鱼身上能刮下来多少鱼片，他了解给他干活的每个厨师个人的产出平均值，他们给他切过的每一条鱼——比如说当Tony拿刀切条纹鲈鱼的时候，大脚确切地知道，同其他厨师相比，Tony会切成多少块。切红真鲷时，Tony平均有效产出率是62.5％，Mike是62.7％。因此，应该由Mike来切这种鱼。作为一个前大学运动员，大脚做事喜欢小心翼翼。

狡猾、善于控制别人、聪明、多变、体格有威慑力——甚至是吓人的——恶霸，虐待狂、长舌妇，大脚具备所有这些特质。他还是我为之工作过的最出色的家伙，他能激发出他人持久的忠诚。在我的厨房里，我也试着像他一样。正如大脚留在我的头脑中一样，我想让我留在我的厨师们的头脑中。我想像大脚一样让他们相信：当我看着他们的眼睛时，我能直视到他们的心灵。

我对大脚知道的并不多，除了传言之外，只知道每个人好像都很怕他，除此之外，我对他几乎一无所知。我为大脚干活的第一天晚上，我在他那狭小的厨房里捣鼓出了百来盘菜。那天晚上工作结束的时候，我沮丧、疲倦，再也不想在幽闭的房子里工作了。但是当我正准备溜走的时

候，酒吧的对讲机响了，酒吧招待好奇地看了我一眼，然后抓住我说："大脚想让你去楼下的办公室。"楼下，在大脚的老窝里，这个大个子看着我，称赞我干得不错，然后拿起话筒，叫侍从拿来两小杯白兰地。他的开场白是这样的："你今天晚上为我们做的工作我们非常满意。"（尽管在他的领域里，根本就没有"我们"这个概念，但是每当谈到他的餐馆管理时，大脚却喜欢用"我们"这个词。）"如果你同意的话，我们希望你留下来和我们一起工作。周六的晚餐……周日的早午餐。"我无法充分描述出让"严肃"的大脚满意后我心底的感激之情。尽管我们很快达成协议，我每一次轮班他只付我40美元，但是那天晚上回家，我觉得像是每一次轮班他要付我一百万似的。明白了吧，大脚用一杯西班牙白兰地就买走了我的灵魂。

我不是惟一一个把灵魂交给大脚的人。还有很多以前穷困潦倒的家伙都暗自立誓效忠于他。在这些人中，他雇用了一位身材像总统保镖一样的身着蓝制服的搬运工，大脚亲自训练他学会干适合男人干的活：制冷设备修理，水管装置，基础五金工艺，装玻璃，电器维修。除了日常的打扫、拖地、通厕所和搬运工作外，大脚的搬运工们还能铺瓷砖，挖地基，做大衣柜或者把旧的冰箱送回工厂进行检修。没有什么比让大脚花大价钱请某个专家干他认为他自己都可以干的事情更让他厌烦的了。

一天放工后，我坐在酒吧里，正喝着饮料，突然大脚走近我，开始没来由地给我按摩肩膀。他告诉我他的总经理正在楼下修理污水管道，在他说出这句话之前，我竟然还以为这（按摩）是个无比亲切的表示。管道的问题就出现在我们冷库的下方。按惯常的做法，大脚指导他的墨西哥弟子们用锤子把混凝土砸开了2英尺深，然后像监狱的越狱犯一样，在冷库下面浸泡着粪便的地下挖开了一条长25英尺的隧道，还在开口处做了一个直接向左的拐弯。那双轻捏着我的肩膀的大手是在探究我是否瘦得可以从那个狭窄的拐弯处——穿过泥和粪便——钻过去帮助那些显然吃得太好而钻不过去的搬运工们。

我无法阻止他的考验。在大脚的词典里没有"那不是我的工作"这句

话的。厕所往外溢水而主厨却在旁边袖手旁观？他（主厨）得立刻拿着工具过去修理。不必等修厕所的人来——现在主厨就是修厕所的。在大脚带领的队伍里，只要哪里有需要，你就要为了这一事业而奋斗。如果厨房的活做得很慢，你就得抄起一个旧炒锅擦净底部的锅灰。彬彬有礼的理智在这里不受欢迎。领导，服从……否则滚蛋。

当我在烹饪学院学习时，我给大脚干兼职。多年以后——十几年以后——我又一次加入了他的团队。那时是我事业的低谷时期。在餐馆这个地狱中5年的历程里，作为一个不太出色的主厨，我精疲力竭——正在戒海洛因，依然在吸可卡因，身无分文——堕落到在一家出售狮子、老虎、河马、九烩肉卷和动物园其他死动物肉的夫妻店里做早午餐。由于厌倦了我最后一个庞大的经营——在南街海港上的一个拥有三个厨房的意大利餐馆，我下定决心再也不做主厨了。在那里好像多数时间我只是个方便的刽子手，每天早上醒来的时候只知道那一天我又要解雇某个人了。当大脚打电话找人为他新开的10号街上的沙龙/小餐馆做午餐时，我正精疲力竭，绝望，郁郁寡欢，情况糟透了，总的来说是一个不值得被雇佣或是被信任的人。

我们见了面，我看上去一定像个印度罗猴——在perils－of－freebase广告中的那种，被逼上树，躲避它的猴子同伴，展示着古怪、妄想和充满敌意的行为。我瘦如芦柴，摇摇晃晃，做的第一件事是问我的老朋友大脚可不可以在发工资之前先借给我25美元。他没有丝毫的犹豫，把手伸进兜里取出200美元借给我。200美元，对我来说是一笔巨大的信任，大脚已经有十多年没有见过我了。看看我的样子，再听听这么多年我的能够拍成电视的一切经历，他完全有一百个理由相信：拿了这两张票子我会消失得无影无踪，把钱全用来买毒品，永远也不会在我的第一次轮班时出现。而且即使他给我25美元而不是200美元，那样的情况也是有可能的。但是由于这类事经常发生在大脚身上，他的信任就得到了回报。我对他给我的无根据的信任是那么的震惊——连大脚这么一个愤世嫉俗的混蛋都能做出这样的举动——于是我决定要是我胆敢辜负了这份信任，我就把自

我不是惟一一个把灵魂交给大脚的人。还有很多以前穷困潦倒的家伙都暗自立誓效忠于他。在这些人中，他雇用了一位身材像总统保镖一样的身着蓝制服的搬运工，大脚亲自训练他学会干适合男人干的活。



己的手指咬掉，用叉贝的叉子把我的眼睛剜出来，然后光着身子在第七大道上裸奔。

我的生活重新恢复了条理。在大脚的地盘里，轮班前的15分钟你就得出现在工作岗位。没什么多说的，就得这样。如果晚了两分钟呢？这次轮班你就不用上了，回家去吧。如果你还在火车上而且眼看就要迟到了，那怎么办？你呢，在下一站下车，告知大脚你有可能要迟到，然后等着坐下一趟火车。即使跟大脚说出下面这样的话也没有关系："大脚，我昨天一晚上都在吸可卡因，抢劫了酒店……我可能会晚一些到。"偶尔这样说也没什么不可以。但是如果迟到以后再试图解释原因（即便是真的），"嗯，大脚，我正在上班的路上，总统的轿车就在我身旁出了车祸，我只好把他从车里拉出来，对他进行人工呼吸……"等等诸如我拯救了自由世界的领袖之类的话。哥们，那你就等着被解雇吧。

我还记得一个在他手下干了很长时间的女招待一次度假回来晚了，解释说她的航班比预定的时间晚起飞了15分钟，大脚给机场打电话核实她说的话，发现她撒了谎，于是把她解雇了。把大脚当傻瓜可是个极大的错误，他可是这方面的专家。只要是现实中有过的或是人的脑子能想出来的任何诡计，任何瞎扯的故事，任何把戏、骗局、阴谋和插科打诨，在他30多年的日子里，即使他没见过也听说过。如果大脚问你一个问题，你不知道答案的话，他希望你回答说：我不知道，而不是一串又臭又长不全面的叙述、猜测和部分真实的陈述。你要让大脚掌握你的行踪。他永远都

不允许让自己成为管理者综合症的牺牲品——不停地看表，猜想他的员工会不会来上班，什么时候来上班。大脚统领的地方，他确切知道员工什么时候到：轮班前的15分钟。就是那个时候。

大脚懂得——如我逐渐懂得的那样——品格远比技能或是雇佣的历史要重要得多。而且他识辨性格——不管是好的还是不好的非常准，他深谙此道，还指点我。他知道我这个人从来没有晚到过，从来没有请过病假，做事比那些有着难以置信的简历但却总是迟到的家伙要可靠的多。技能可以学习，而品格你要么具备，要么不具备。大脚懂得世上有两种人：一种人说到做到，而剩下的就是另外一种人。他会从排水沟里捡起吸毒者扔下的东西交到值得信任的管理者手上，因为这些人宁死也不会多花大脚收入里的一个子儿。他把墨西哥人用船载到美国，通过移民律师、不错的收入和稳定的工作把他们变成合法的公民。但是如果大脚在早上4点给他们打电话，想让他们在屋顶天井干活，他们最好赶紧从被窝里爬出来忙着去采石灰石。

供应商们不喜欢大脚。他们会把纸箱上的标签撕掉，害怕大脚会丢开中间商而直接从货源订货。他在设备方面是个专家。我还记得他让一个租借公司保证与他签了合同的机器能生产出一定数量的立方体的冰块。签完合同后两分钟，他叫他的经理丈量冰块并称重。当结果表明机器产出的冰块重量不够或是体积不足时，大脚把两台机器的钱降到了一台机器的钱。他喜欢搅和得供应商互相拆台，把价格压下去。比如说，有一次，有一家公司答应以最低的价格将肉卖给他，他就找人给这家公司打电话，装作是他们最大的客户——比方说是一家有300个座位的牛排店——然后索要一份他们最近开的发票的复印件，声称由于原件弄丢了，所以能不能请他们再发个传真过来?如果这个人每磅付的钱比大脚付的少两分，那这些卖肉的家伙可就倒霉喽。

没有什么比发现假象或是骗局甚至只是一个善意的谎言而更让他高兴的了。从一家名声很好的海鲜供应商那里订购冷冻磷虾很多年后，有一次，大脚发现一个很仓促地贴上的标示净重的标签。它脱落后，大脚发现这

么多年那家公司一直在把他们自己印制的假标签贴在箱子上原先印的实际的重量之上，这样的话，每5磅磷虾就能少装几盎司。下一次该公司送来账单的时候，大脚就把标签脱落后露出实际重量的“肇事”箱子的一次成像照片送回去。再下一次送来账单时，还是送照片回去。就这样几乎一年，大脚没有为鱼付过账。他从来没有就此事与该公司商讨过——而且他们对此也没有说过什么。在他们认为以前欠下的重量都补上了以后，才停止运送鲜鱼。最后当大脚取消订购时，他们也没有问为什么。

大脚总是按时付钱给供应商，在这样的生意里能做到按时付钱是一件不寻常的事。他会在电话里这样说：“那是什么？”在坚硬的上下颚合拢之前，他要捉弄捉弄感到疑惑的那个笨蛋，“难道我收到好货后付钱不够及时吗？我的生意出了什么差错所以你要送来垃圾？或者是因为我很愚蠢？也许我的愚蠢使得你认为，嗯，是我想要你们送来那种废物。或者也许……我的确很愚蠢……可能我认不出来新鲜的鱼……也许这发臭的垃圾真的是新鲜的……而我就是看不出来。也许我不经意鼓励过你们要给我和我的顾客带来不便。可能你会给我一个解释……因为我现在正面临一个问题……你知道……我刚明白……是因为我太蠢了。或者你们真的是富得流油了，所以根本不需要和我做生意。你们的生意一直不错，你们不需要我的钱”。他总是愿意夸张地拿自己出气。谁在乎他是不是真的需要那批鱼？如果送货的晚来了5分钟，大脚就会等司机把货卸完，然后再让司机把货送回去。我看见有一批很多吨的谷类货物送来的时候晚了一些，大脚就是这么做的。我告诉你，现在我也经常这么做。让司机先卸货，然后把整批罐装的货物再重新装上车——35磅的面粉、花生油、果汁、番茄酱和块糖。我向你保证：下次你的货就会准时到达。要是送来的鱼不是你要的那种怎么办？让司机回去，然后给他们打电话让他们派另一辆卡车来把卸下的货装回去。如果你声称在每个箱子里有20份产品，那你最好放够20份，因为大脚每一次都会称重，计数并且作记录。

他总是等到最后一秒：当你正准备自杀，或是爬上一座塔开始枪击他人时；当你准备脱光你的衣服，跑到街上怒吼，向全世界宣布你再也不给那个操纵别人的家伙干活时，他就用一件T恤或是一顶篮球帽那么简单便宜的礼物把你重新召回他的队伍。时间的选择恰到好处。



我最后一次和他共事时，他整个办公室是一间地下室，有着一扇一英尺厚的钛钢门和室内酒吧，外墙用砖砌成。在那里他研究货单，为下一步的行动做计划，折腾他的供应商，在楼上和厨房之间传递东西。他不用一直呆在楼上。给大脚干活的人都确定他可以感觉到周围发生的事情。若是谁蹦出一个龌龊的想法，他立马就会出现在那里。要是打掉一个托盘，大脚随即就会出现。如果汤做得太慢，大脚也能感觉得到，仿佛整个餐馆不过就是他中央神经系统的延伸。

他大量的时间都在盘算如何使餐馆运营得更有效，更平稳，更迅速而且成本更低。大脚经营餐馆的另一个标志是细节上的设计特点：安装热水管的地方使用方便；让酒吧招待晚上很容易把冰融化掉（当然是放入方便的下水道中）；如果干活的人的手是湿的，那么他们附近的每个电源插头上都装有小巧的塑料把手；所有的东西都容易清洁容易储藏；头顶架子上的锅总是放在同一个位置；酒吧里的各种瓶子以收银机为中心向两旁延伸，左右摆放的一样。每一个很小的细节，从员工在哪里放鞋到哪里有蒸气保温设备的食品台都经过了仔细的考虑。

走进一家West Village的酒吧，我立刻就能判断出这家酒吧的经理是不是从大脚大学里毕业的。大脚的酒瓶摆放永远是优雅的，免费的（只有辣的和咸的）小吃沿着一尘不染的酒吧间等距离地摆放着。烟灰缸总是空的。多数情况下，果汁都是刚榨出来的。大脚的经理保安除了清洁和

挖隧道外，每天晚上还要榨柚子、橘子和柠檬汁，按照大脚的指使，把果汁装在适当的容器（只能用玻璃制品）里储存。

来大脚酒吧的客人有一百个理由喜欢他。这里有一个产品回购政策。挑选酒吧招待时不仅要看她们的能力还要考虑她们的个性。电视总是在手边，足球比赛赌博是必备的，而且大脚定期去酒吧，给客人分发他们各自喜爱的各个球队的正面看台的座位来取悦顾客。在有超级杯赛（美国全国橄榄球）的日子里，如果你为超级杯赛的赌注投入一张百元大票，那么你的饮料就会免费，并给你提供第二大道的熟食店里的食物——一份在整个比赛中可以续添的犹太瑞典式自助餐。

正如你想的那样，在这样一个善于微观管理控制的怪物手下生存一定是艰难的。员工在休工的大部分时间里都在议论——你猜得对——大脚。大家交换故事，传播推测，交流烦恼。可是这些大脚全都知道。他有着近乎超自然的感觉，能感觉出什么时候，在哪个确切的时刻，他的某个员工受够了。他能判断出什么时候欺软怕硬的无情的讽刺和不断弥漫在空气中的警惕已经耗尽了。当他手下的某个人厌倦了大晚上睡不着觉而揣度他的喜好，厌倦了捉摸他的心情，厌倦了被盘问后的侮辱感，比如说，去掏下水道口，正准备大哭一场离开时，大脚就会突然地出现，带着为加时赛准备的边缘区的座位，一件餐馆运动夹克（只给最有荣誉的老手分发）或是为那人的妻子或女朋友准备的一份礼物——像Movado手表那样体贴的东西。他总是等到最后一秒：当你正准备自杀，或是爬上一座塔开始枪击他人时；当你准备脱光你的衣服，跑到街上怒吼，向全世界宣布你再也不给那个操纵别人的家伙干活时，他就用一件T恤或是一顶篮球帽那么简单便宜的礼物把你重新召回他的队伍。时间的选择恰到好处。他清清楚楚地知道什么时候在你的背上轻拍一下，什么时候说出对他来说很难说出口的话“谢谢你，你干得真不错”来对你的劳动进行表扬。

而且如果你开口，还有很多大脚可以帮得到的地方。需要一套公寓？他可以帮你。看牙科急诊？没问题。要找律师？他会帮你联系到最好的律师。想去沙滩兜风？也许大脚能借给你他的轻巡洋舰，他从来没

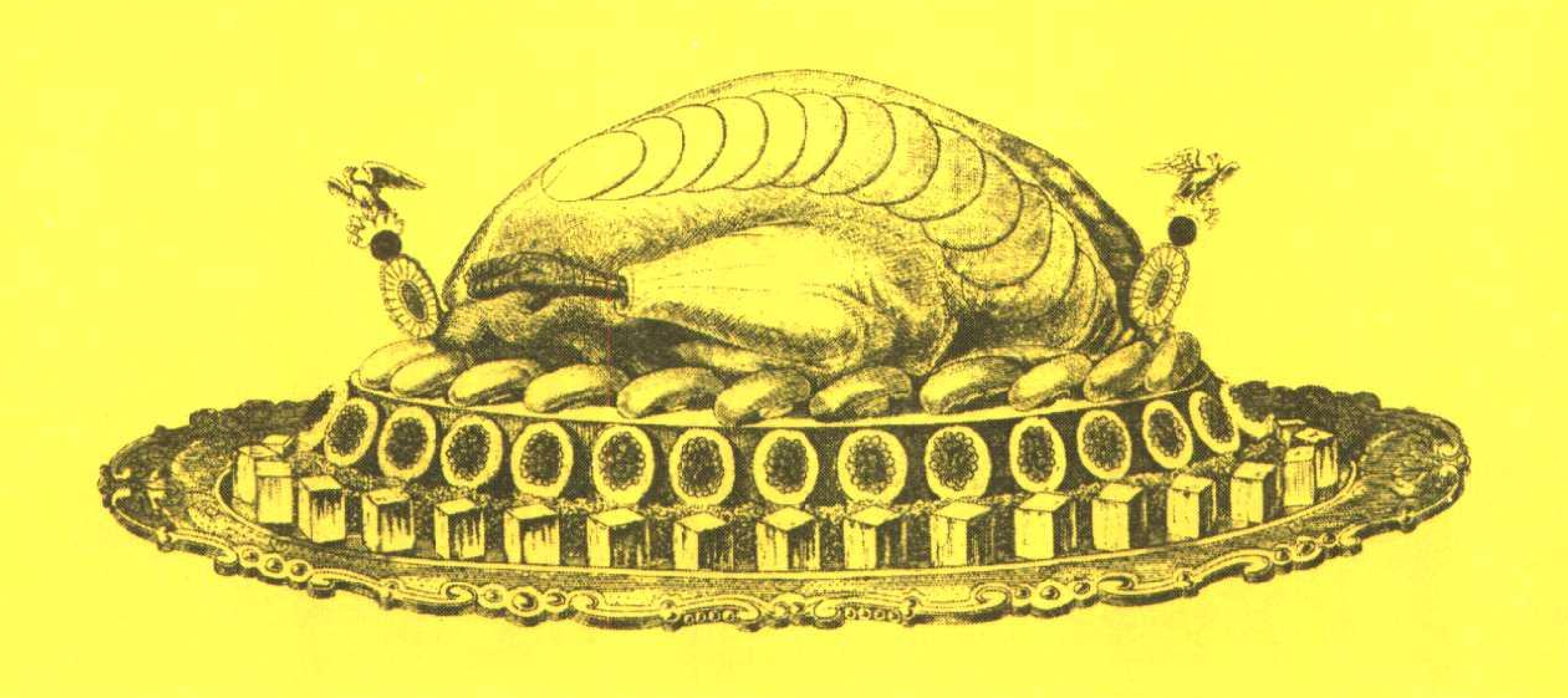
开过。或者他那老式的名贵凯迪拉克敞篷汽车，这个他也从来没开过。

但是他最大的礼物是"大脚系统"，这个系统我现在还在用。比如说，我的货物清单就和主人列的一样：顺时针方向，按摆放的次序。按字母顺序清点、称量蔬菜，而不是跳来跳去——或者像多数清单一样，根据类型——清单根据食品摆放的方式而排列，使得我能够很从容地，顺着同一个方向在清单各个项目旁划勾。我知道某一个订单是否到货了，如果到货了，那么带有大脚特有风格的符号就出现了。没有什么运气可言。我在街上能分出大脚的餐馆来：侍从身着舒适的衣服——100% 纯棉的牛津鞋或是颜色统一的T恤衫，蓝牛仔裤或黄卡其布服，结实的围裙装着菜单和几支笔（如果在大脚的地盘上工作你没带笔的话，那只有上帝帮你了）。厨师一律身穿餐馆提供并负责清洗的白色外罩，搬运工穿的是表明他们身份的蓝色工作服。不管谁拿起话筒，接电话的方式都是一样的。所有的锅都擦洗得锃亮：我记得我工作的时候，有的锅由于经常擦洗而造成金属老化、外皮脱落（没问题，大脚会打电话要求免费换一个新的！他可记得终身包换的保证。）

我从大脚那里学来的最重要、对我影响最深远的一课是人事和人事管理——那就是我必须要洞察一切，我永远都不应该吃惊。他教我意识到好的、可靠的独立报告的情报网的价值，定期提供能同其他来源进行证实和核对的可确定的汇报。我需要知道的不仅仅是我的厨房里发生的一切事情，而且街道对面发生的事我也应该知晓。我的调味汁厨师最近不高兴吗？是不是街对面的主厨准备挖墙角，让他离开我？我需要知道！街对面的调味汁厨师是不是最近工作不舒心？也许可以把他挖过来，这我也需要知道。周六晚上工作的漂亮的女侍从是不是正在和我的烧烤师傅发生关系？也许他们正在策划某一诡计：食物端出去没有哪个傻瓜愿意吃。你看，我什么都得知道。什么事情会发生，什么事情可能发生，什么事情将要发生。而且不管发生什么，我都必须要有心理准备。员工问题、送货问题、设备的技术问题，我必须预知并且做好准备，脑子里要有应急的计划，身边

要有准备好的人手。我打入对手餐馆里的线人是不是不想再为我提供对方餐厅大厨的情报了？我需要发展另一个线人，以防万一。

正如军队里说的那样：有备无患，就像大脚那样。



第三道菜
THIRD COURSE

I Make My Bones

初试锋芒

从烹饪学院毕业之后，我在这座城市安定了下来。

实际上，到现在我对此已经有了一些了解。在两年的厨师课程的学习中，我周六一直奔波于一个繁忙的西部乡村沙龙，我在一个有烟熏味的驾驶员座舱大小的厨房里辛苦劳动，筋疲力竭地准备着早午餐和晚餐。在普罗温斯镇有两个夏天，这意味着在工作中我不再是一无是处。事实是，当收入减少、窗口挤满了顾客时，我确实可以紧闭嘴巴专心工作。我有了进步。我的手变得越来越灵活、越来越丑陋，这正是我想要的，而且我迫切地想要飞黄腾达。

凭借我的学位，同时我又愿意为很少的钱而工作，我几乎是立即就在值得尊敬的纽约协会——洛克菲勒中心顶层的彩虹会所找到了一份工作。在全国最大、最繁忙、最闻名的饭店之一二作，我第一次经历了真正的欢乐时光。我愿意做任何事情来证明自己，当我第一次乘坐电梯去位于64层的厨房时，我觉得我好像点火起飞去了月球。

当时，彩虹会所提供200多个座位，彩虹烤肉又提供大约150个座位。再加上提供食品的两间休闲室和一整层的宴会厅——所有的都由一个厨房中心同时提供——这是一个大的联合体，需要一些厨师共同工

作。

这个会所的工作人员是一批粗野的波多黎各人、意大利人、多米尼加人、瑞士人、美国人和一两个巴斯克人。他们大部分都是老家伙，愿意在飞机棚大小的厨房永远工作下去。有一个工会保障他们的工作，他们在这儿的惟一好处就是工作安全有保障并且提供饮食。他们就是一些身强力壮、精力充沛的家伙，没有人在乎工作岗位之外的任何事情；会所经理使唤他们就像是使唤租来的驴子。

沿着一面墙放着一排热乎乎的正在烧着的平顶炉子，火焰咆哮着冲进后面的一堵火墙。在被狭窄的战壕似的工作间隔开的几英尺的地方，放着一个不锈钢台子，台面的大部分被一个巨大的开放的不断翻滚沸腾的蒸汽桌所占据。没有空气流通，几乎无法忍受的干燥，一边是发光的热体，另一边是湿湿的热气。当我说难以忍受，我的意思是他们无法忍受；厨师们经常在工作线上晕死过去，然后不得不勉强拉出来等待恢复，这时一名副手就会接替这个职位直到这名昏倒的厨师恢复过来。由于那里散发的热量太大，头顶的过滤器就会迸发出火苗，引起中心报警铃乱响。这时，滑稽的场景就出现了：过于肥胖的意大利厨师长拿着一个灭火器猛冲到狭窄的过道上，把其他厨师拨到一边，他要在中央防火系统启动之前把火扑灭，否则整个厨房就会被灭火用的泡沫所覆盖。

这是一座疯人院。厨师们的工作无人管理。布置任务的是一个刚下船的意大利人。他说话带有浓重的口音，让人很难听懂。他经常用一种一成不变的单调的语调通过麦克风大声叫唤——大概是——点菜和取餐。我仍然可以听到他说："拿啊，一个……奥尔洛夫小牛肉……，二十三个惠灵顿牛肉，给顶层包间的顾客来十七份鸡……来三个托斯卡纳鸡……两个牛排……一个中等嫩……一个中等熟。"

在提供300个座位的大餐厅的中央，厨师们要为大型宴会提供全套的开胃食品并为散客提供主菜。"拿……啊……五百惠灵顿啊牛肉！"，整个的队伍就会打乱编制，把工作长桌拉到厨房的中央重新编制成一个生产线，就像你在汽车装配厂看到的情形。在桌子的一头有两名厨师在切

片，其他的人会用巨大的、装有长嘴的咖啡壶倒调味料，还有两个人往里扔蔬菜和装饰品。在桌子的另一端，一排穿着开口短上衣的侍者把银盘盖子轻轻放下，一下子把十道或者更多的主餐堆在上菜盘子里，然后像工蚁一样把它们运送到遥远的宴会大厅——仅仅一小会儿就又回来了。

就像我曾经说过的，这里很热。刚刚工作10分钟，我们穿着的廉价的化纤的白衬衣就都湿透了，紧紧地贴在胸部和背部。所有厨师的脖子和手腕都是粉色的，因为可怕的热疹而红肿；轮班结束后大家在会所那恶臭的更衣室换衣服的情景令人恶心，但是肯定会引起皮肤病学家的好奇心。大家可以看到疖子、丘疹、向内长的毛发、腹股沟腺炎、伤口和严重的皮肤腐烂，以及任何你可以想像到的在丛林的死水中看到的情景。他们浸透的工作靴和运动鞋，腋窝、古龙香水、香港脚和恶臭的气息，三天没有洗过的制服腐朽的气味和不知什么原料做成的被偷来并长期遗忘在柜子里的食物的气味，这一切组合起来形成一种有害的、穿透力极强的气体，它跟着你回家，就好像你一直都在羊的腑脏里打滚一样。

这里的气氛和皮尼罗（英国剧作家）的剧本很相似。这就是一座监狱，有很多愚蠢的、激烈的争论，超级男子气的行为和酒醉的粗野狂欢。两个看着你就能把你给杀死的魁梧的男人，当他们谈话的时候经常会用一只手温柔地安抚着另外一个人的睾丸，好像在说，“我虽然不是同性恋，但我可以做这个！”通用语言是西班牙语、意大利语和英语的混杂。通常是这样，西班牙人和意大利人之间互相理解没有问题，但是当说“英语”

沿着一面墙放着一排热乎乎的正在烧着的平顶炉子，火焰咆哮着冲进后面的一堵火墙。在被狭窄的战壕似的工作间隔开的几英尺的地方，放着一个不锈钢台子，台面的大部分被一个巨大的开放的不断翻滚沸腾的蒸汽桌所占据。

时，大家必须遵照统一的文体：大家不说，“那是我的刀子。”而是说“这把刀子是为我所用的。”

最初几个星期对我个人的人身折磨是凉菜组的大厨和店铺干事、一个名叫路易斯的长着一张丑陋的脸的波多黎各大个子。路易斯把用他肮脏的爪子对我的年轻屁股的探索当作是对他尊贵的职位威风的重振；他会抓住每一次机会连续地重拍我的脸颊，他的手指触及到我的格子花纹裤子所允许的地方直至屁股。我暂时忍受了这些——直到我受够了。每天都有许多摸屁股和玩弄睾丸的事情出现，毕竟我确实拼命地想成为他们中的一员。但是路易斯一般每天早晨10点钟的时候就会把烹饪用的白兰地糟蹋掉一大半，当他酒醉后的威胁变成事实上的侵犯以后，我决定采取激烈的行为。

一天早晨，我正在巨大、倾斜的火盆上用一个特别重的弯曲的德克斯特大肉叉给托斯卡纳油煎薄饼填馅，搅拌蘑菇、舌片、火腿、火鸡、菠菜和调味酱，生硬、弯曲的刀叉上有好多绿锈。我从眼角看到路易斯走过来了，他的右手摇摆着在我的两个脸颊之间猛击。我当时决定我已经受够了；我要教训这头醉猪。我迅速但是巧妙地把这把大肉叉转过去向下放，叉子的尾部指向下方。我计算行动的时间以取得最好的效果。当路易斯和他的手过来时，我尽可能用力地使我的叉子下降，把两个叉子深深地插进他的指关节。路易斯像被烧着了的狼一样嚎叫起来并跪倒在地板上，他的指关节出现了两个洞，充血并红肿了起来。他想站起来，整个厨房一片惊叫，伴随着一片笑声，他的手肿得像棒球手套那么大，颜色更是好看，有黑色、红色，还有蓝色。我们来到一家门诊部，那是工会组织的最好的门诊部之一。看完之后，他的手肿得更大了，就像用纱布包裹的渗透着黄色杀菌剂的橄榄球。

我的生活立即有了改善。其他厨师开始平等地对待我，再也没有人摸我的屁股。当我早上来工作时，大家微笑着拍拍我的后背。我终于熬过来了。

我在会所的工作一开始是为大约一百人左右的洛克菲勒中心午餐

俱乐部的常客准备自助午餐和提供服务——他们大部分是来自这座大厦的一些老年商人，每天都要在彩虹烤肉店聚会。我必须准备一份冷自助餐和两份热的主菜，然后从正午一直到下午3点留在那里提供服务。这不是一件容易的事情，因为自助餐全部是由前一晚上的剩菜组成的。我每天早晨7点30开始推着摆放着摇摇晃晃的调味瓶的小手推车下工作线，在这里，厨师们把大块的烤肉、成坛子的煮豆、做过头的意大利面食、轻烫过的蔬菜和剩下的调料向我掷来。我的工作是找到一种方法使之看起来是可以食用的。

我不得不说，我使用了在烹饪学院学过的每一种肮脏的诀窍，我做得相当漂亮。我把剩下的鱼肉做成用酸醋调成的牛肉沙拉。把坏的意大利面食和素菜改装成丰盛的通心粉沙拉，把剩下的烤肉块做成精致的肉冻和盘子饰品。为了能把这些残余物做成让这些年纪大却富有的客户能下咽而不抱怨的东西，我做奶油冻、冷肉糜、熟肉冷食和其他任何我能想起来的食物。当然，那时候我会穿上干净短上衣和围裙，头上带一顶傻傻的咖啡过滤器样的大厨的帽子，站在小车旁边，为这些老顾客提供服务。

“您想来点马德拉斯酒拌口条吗？”我从紧闭的牙间问道，当我不得不为这些耳背的每天午饭吃着相同的由调味酱伪装的剩菜、却把这里的热主餐作为一天最重要的正餐的行业巨头们一遍又一遍地重复的时候，我虚伪地咧嘴微笑。“先生，煮熟的牛肉要不要山葵酱？”我尖声问道。“您还要不要马铃薯？”

和我一起在午餐俱乐部工作的爱尔兰女招待经过多年这样的工作之后更像一名护士。她们给我们的常客取了绰号：管一个90多岁把食物含在嘴里有困难的人叫“露嘴迪克”，“恶臭”是一个显然很荒淫的银行家，“摇动皮特”是一个需要别人为他切食物的家伙，等等。每天有很多工业界和银行界的知名人物和我们在一起，从我们餐馆的大玻璃窗望下去，整个纽约就在我们的脚下，而这些工业界和银行界的巨头们却在世界之巅吃着垃圾。

自从收拾完路易斯，我越来越被认为是个重要人物。大厨是一个叫

这里有一支由瑞士人、奥地利人和美国人组成的二厨队伍，这些人中没人能工作超过几个星期。他们很快就会因为企图下命令或者想改变现状而被经验丰富的工作人员轰跑。



做奎因图的和蔼的蓝眼睛的意大利人，他很愿意重用我，因为我年轻、乐观，并且愿意为极低的薪水而工作。7点钟之后，先照料俱乐部楼上的退休人员，然后收拾自助餐（保存明天可以再利用的部分）。干完这些之后，我被留下来帮忙准备晚间盛大的宴会和鸡尾酒会。我们这个地方可以说是工人的天堂，而在我们这个小角落——当地六号，旷工是司空见惯的事情。越来越多的时候我被拉到一边要求留下在热线替班直至午夜。我在烤肉岗位、煎炒岗位、鱼类岗位———开始只是作为副手，找东西、送东西、在厨师们休息时替代厨师、清理冷库、收拾调味汁、打扫卫生、计算各房间参加赛马赌注的人数、收集赌资等等。但是没有多久，我就一个人在岗位上工作了，一直精细地维持到最后。

我为各种聚会做了成千上万个小鸡蛋饼，用从顺着牛腰部嫩肉两侧取下的坚硬得几乎不能吃的肉做成小肉串。我一口气剥了75磅的小虾，烘烤惠灵顿牛肉、做鸡肝酱。在我作为苦杂役一般劳动的过程中，我知道了这个会所的一些深藏的秘密和一些黑暗的角落。

我也认识了重击手：沉默的屠夫和他的助手，雄辩机智长着娃娃脸的糕点大厨，一脸苦相的夜间调味汁厨师，还有印象最深刻的60多岁的日间烘烤师傅胡安，一个精力旺盛的无聊的巴斯克人。我发誓有一次我看到他缝合他手上一个特别严重的伤口——就在班上——用的是缝纫的针线，当他用针头把皮肤的肉往里缝合的时候嘴里一直咕哝着，“我是个恶棍！他妈的笨蛋！我是婊子的恶棍儿子！……我是个恶棍！笨蛋！”胡安

出名还因为据说他自己把一个坏掉的手指给切掉了。当他的一个手指头被烤炉门夹了之后，他就向工会的利益处咨询"局部肢体损害"的受害者可以得到多少赔偿的问题，然后他就决定砍断摇摆未断的部分以得到赔偿。不管这件事是真是假，对我几乎没有影响；在开始了解了胡安之后，这件事是完全可信的。他可能已超过60岁，但是他可以轻松地拿起什锦锅，他用的刀子是我看见过的最大的，而且一般情况下他踢屁股的速度比所有年轻的厨师都要快。

这里有一支由瑞士人、奥地利人和美国人组成的二厨队伍，这些人中没人能工作超过几个星期。他们很快就会因为企图下命令或者想改变现状而被经验丰富的工作人员轰跑。那些认为自己就是样板的难对付的部下会简单地假装同意然后按照他们自己的想法去做。只要不是杀人，你实际上是不会被开除的。有一个健壮的德国二厨，对一名叫做莫斯奎图的副手多说了几句，并且不识时务地抓起他的脖子，把他摔在地上。跟着发生的风暴引来了两个留着小胡子的家伙，这两个身着长衣长相阴险的家伙马上出来试图解决争端。二厨、副手和那两个家伙在一个房间里混战了半个小时。当二厨出来的时候，他终于弄清了谁是真正的老板。他像一个夹着尾巴的狗，做出适宜的道歉，然后就像他所有的前任一样，不久就消失了。

我开始更加自由地穿梭于彩虹会所的大厅、后楼梯、办公室、餐厅和储藏室之间。我有了一个有趣的发现。在一块不寻常的地方，穿过堆满桌子的狭窄的过道，从那里雇员可以从一扇开着的窗户爬出去。在工会规定的15分钟的休息时间里，我会坐在60层楼高的户外狭窄的边沿，晃着二郎腿，一手搂着窗框，和洗碗工一起吸烟。中央花园和曼哈顿在我面前展开。顶部的观景台也是开放的，上中班的时候可以在这里来一点日光浴。

如果你仔细观察，就会发现其他有意思的地方。这里有健康运动室和跑步机，还有很多超过一般赌注的赌博。如果碰上一个巴拿马人和一个多米尼加人争夺世界拳击比赛的冠军时，总会有一个职员愿意出大钱

赌他们自己国家的选手获胜——而不管维加斯的赌赔率是多少。一个波多黎各人在赌拳击赛的时候很难赢厄瓜多尔人，即使形势对他非常有利。而我会聪明地拿我赢的那部分钱给全部职员买一箱啤酒，所以大家对我从来没有任何恶意。员工中许多说西班牙语的人参加了一个不同寻常的“财政”计划，每个星期一大批会员都会把他们所有的薪水支票交给一个家伙，收钱的人是轮流坐庄的。我猜这种方式发挥了作用：大约两个月左右每个人都能轮到一次，每个人尽量不花钱、花很少的钱，直到轮到他坐庄，那时候他就像喝醉的水手那样花上个成千上万美元。这种行为对我没有意义。而且这也需要对其他厨师非同寻常的信任。但我无法对路易斯产生同志般的信任，说不定哪天他喝醉了酒以后拿了大笔的钱逃出小镇而将其他人置于困境。我坚守着我自己微薄的薪水。不管怎样，我没有时间去花钱。

在一个起雾的晚上，大约10点钟，只有少许的几个顾客留在餐厅。突然有一群人涌向楼上的公共汽车站，在那里人们能看到和听到会所发生了什么事。人们在喊“弗兰克在这里！弗兰克在这里！”甚至连厨师都离开了岗位去看到底发生了什么事。有一件事是肯定的，那个被叫做“弗兰克”的人正在这里吃晚饭。弗兰克·斯纳特拉①正在屋子里——而且他在唱歌！斯纳特拉由一群粗脖子的伙伴簇拥着摇摇晃晃地进来，点了几瓶酒和小吃，伴着会所乐队，正在为充满敬畏的幸运的留下来吃餐后甜点的二十多名顾客扯开嗓门歌唱。这些顾客刚才肯定还在抱怨糟糕的天气，破坏了这里著名的景色，空空的餐厅和糟糕的食物。而此时这寥寥无几的几个顾客突然变成了全纽约最幸运的家伙。斯纳特拉显然心情很好，唱了相当长的时间。当我下班时他还在那里。

其他的盛况还包括“西西里岛兄弟组织”的一个非常有名的成员，他在“娱乐和金融服务部门”工作。他即兴参观了厨房并和我们的那不勒斯大厨谈了几句。我看到他把一张50美元的钞票塞进了可怜的奎因图的口袋并友好地拍拍他的脸颊。当时这不幸的家伙正在专心致志地做“热那

① 弗兰克·斯纳特拉（Frank Sinatra）：美国歌唱家、演员、电影制片人，曾获奥斯卡最佳男配角奖，拥有自己的出版公司。——译注

亚汤团"。热那亚汤团不在我们的正式菜单上，而我对奎因图到底会不会烹饪是怀疑的——更不用说汤团和肉类沙司——因为他已经好多年不做了。奎因图更像是一名飞机交通管理员而不是厨师，但是他收了那个人的钱（那不是他能选择的）。在接下来的一个钟头里，他在晚餐服务处忙活了起来。他把一批又一批的汤团用勺舀进沸腾的水中，当一批又一批的汤团没有符合他的期望的时候，他的双手因恐惧而发抖，泪水顺着他的脸流下来。我没看见最后出来的成品是什么样子的，但是他第二天又出来工作了，所以我想顾客应该是满意的。

另一个难忘的晚上是RFK的一场慈善乒乓球比赛。整个会所被演员、政治家、名人和留着长头发、穿着无尾晚礼服和运动鞋的肯尼迪家族的孩子所充斥。特工人员和警犬在厨房搜查爆炸物和隐藏的武器。当他们什么都没发现时我感到奇怪。那天晚上最重要的事情是发生在贵客第纳·莫丽尔女士身上的一场灾祸。莫丽尔女士和她的丈夫克里夫·罗伯森[①]坐在离主人较近的位置。我们的一位具有丰富经验的侍者突然对一整盘热气腾腾的食物失去了控制，把一堆有着意大利干酪花边的厚厚的奶油和通心粉径直倒在了莫丽尔女士的头巾上。那天晚上在厨房一直有哭泣和撕碎衣服的声音。我可以告诉你，那位不愉快的侍者差点因恐惧、羞耻和沮丧而自杀。他们父子俩父亲因为年龄偏大已经只做一些收收咖啡订单之类的事情了，而儿子这一次的表现却令人很沮丧。我不知道他为什么哭；毕竟，这是一个工会下属的餐馆。

就像任何的大饭店一样，这里有小的权力中心、封地和似乎存在于等级之外的小的王国。贾尼是意大利面食大厨，他的工作场所和主厨房是分开的，是一个在混乱海洋中相对孤独和文明的堡垒。我偶尔和贾尼一起工作——就是为了躲开主厨房的热气和狂热的速度，同时还因为贾尼的小王国的生活质量要好得多。多亏了烹饪学院的伯纳德大厨，我可以按照要求做出得体的蛋奶酥，而且我善于装饰和雕刻蛋糕，而蛋糕的订购量很大。在贾尼的员工中有一位沉默寡言的瑞士人，他还兼做其他两份

① 克里夫·罗伯森（Cliff Robertson），1925年生于加利福尼亚，演员、作家、导演。——译注

工作，看起来总是随时准备因身体虚弱而死。还有一个年纪大的染着红色头发和胡子的前纳粹国防军下士，他喜欢用曲解的魏玛时代的故事来款待我："他们给这些姑娘香蕉，"他曾经讲到，当他描述传说中的色情俱乐部时眨着眼睛露出淫荡的目光。"希特勒和戈林，呀，戈林，他们去这些地方。"白天跟贾尼要做很多非常艰苦的工作，大部分是装配生产面包，把存放的惠灵顿牛肉用生面团、面包卷、面粉糕饼包起来。我们还要榨果汁以便将来浸在焦糖里。贾尼始终叫着"嗨！嗨！快点！赶紧！"

但是在贾尼乐园气氛是逍遥的。工作日开始的时候一个侍者会拿着一壶热热的浓咖啡出现，我们会坐下好好地享用半杯，之后还有自制的小粘圆面包。甚至在工作的过程中，贾尼也会找时间从洛克中心64楼向溜冰场扔空心甜饼，当他直接命中下面的溜冰者时，我们都哈哈大笑。贾尼是一个有技巧的健谈者，他的浪漫的冒险和运气不佳的遭遇给大家带来了很大的乐趣。尽管已经结婚，他还是持续不断地追求饭店里的每一个女人——她们中的大多数看起来比卡尼和莱斯还丑。当她们中的一个抵制他的热情时他总是迷惑不解："于是我对这些姑娘说，我带你们出去吃顿好饭，我付钱……我用辆好车载着你们——一辆别克……你们难道不想和我性交吗？"我真不明白！他是一个有几分魅力，完全不可信、阴险的拥有神秘的控制别人的能力的家伙。而我喜欢贾尼的是当4点钟白班结束的时候，我们都坐下来吃可爱的意大利熏火腿、芝麻菜、土豆条和刚刚烘烤出来的意大利面包上的意大利干酪，通常还会有一瓶好的红酒和浓咖啡。

我不知道贾尼是从哪里搞到这些东西的，尤其是因为这些东西肯定不是其余的员工和厨房工作人员可以享用的到的。不论是在主厨房还是在一层大厅，"家庭餐"都是很糟糕的。大块的银肤覆盖的小牛胸肉——甚至都没有焖到嫩，只是用几个洋葱片煮成灰白色——伴着剩下的米饭或者两天前的意大利面食。如果你幸运的话，可能会享用到一些碎干胡椒和洋葱。会所的备料区总有三个装满黑黑的各种各样材料的大蒸气壶，在一个装满牛肉末、碎肉、鸡骨头、火鸡、碎蔬菜、胡萝卜皮和鸡蛋壳的

“救生艇”之下不断地沸腾。当这些东西煮烂成为稀粥时，厨师们实际上会从表面流动着的一大堆东西中提出精华，再扔进些番茄酱和死通心粉，然后让那些心存感激的工作人员们去享用。

这只是我见到的和参与的许多食物犯罪之一。在提供烤大牛排服务时，如果要求做十成熟，通常牛排会被扔进锅里去油炸直到变得很脆，然后送到炉子里进一步烘烤直至拿起。所有的东西都要提前烘烤。当发布菜单的人叫这一订单的时候，人们只要简单地热一下盘子，再加上蔬菜、饰品，在东西上稍微洒一些调料然后送到毫不怀疑的乡巴佬面前。我以前对现代的纽约厨房的神奇充满了各种幻想，但是现在这些幻想全变成了创造性的权宜之计和为了追求速度而使用各种花招、欺骗和伪装，而且我对这些权宜之计和花招竟然引以为荣。就像过去我们常常说的，“一盎司调味酱掩盖了大量的罪过。”

我不关心我们对轻信的大众犯下了什么暴行。他们被我们壮观的景象、优雅的预约、庞大的乐队和不菲的价钱弄得麻痹而顺从。我可以用可靠的数字说明，我是这里最好的厨师之一。即使不能比其他任何人快，我也可以用跟他们一样的速度做好并提供一份精美的小牛肉或是dover sole。我在厨房的每一个岗位工作，可以和普罗温斯镇所能想到的有20年丰富经验的最丑陋、最卑劣的任何厨师媲美。我在世界之巅。

另一方面，我累了。到如今，我几乎每天早上7点半去上班，然后一直工作到午夜。我一结束在午宴俱乐部或意大利面食店的工作，大厨似乎总是想把我拉到一边，榨取我又一个晚上的时间。这样的每个星期过后，发工资时带回家的钱还不到200美元，最后我不肯再干了。为此，大厨叫我和老板—— 一个险恶的有着浓重口音的意大利人——进行一次私人会谈。老板从桌子上抬起头，用专家的眼光审视着我说，“我听说你今天晚上不想加班帮我们？”

我太累了，我解释道，而且在谈恋爱，我补充说，希望能博得我在书上读到的和听说过的浪漫的地中海人的同情。我又说，“除了这地方之外，我还有生活。”我继续描述每天晚上回去之后女友已经睡着了，我疲惫地

钻进被窝，带着工作间的臭味；还有我如何6点钟起床而女友还在睡觉，在再次上班之前不说一句话，然后又是这样的一天。这对我们的关系没有好处，我说。

“看着我，”老板说，“我和我妻子结婚10年了。”他微笑着，“我总是工作，我们俩互相见不到面。”他停下来向我露出几个牙齿，他的眼睛变得越来越尖锐还有点吓人，“我们非常幸福。”

我不知道老板灵魂的独白意味着什么，但是他给我留下了深刻的印象。第二天我又开始昼夜工作了，心想也许这就是他所要求的：完全奉献，忘掉爱人，忘记外面的世界。除了这种生活之外没有其他的生活。我没有花很多时间试图去领会它。这个人使我恐惧，多年之后，我对事情有了不同的看法。我翻开邮报看到前任老板妻子的照片，她现住在东区北部一家中国饭店楼上的公寓里。她在高高的公寓窗口后面，显然心中另有所想，只是我的老板并不知情。所以我猜想她绝不会像老板说的那么幸福。

总而言之，在商店干事选举发生之前我在彩虹会所呆了一年半。当一个冷盆组的厨师建议我竞选这个职位时，我高兴极了。不管怎样，路易斯是一个不光彩的家伙。而我，那时已经是被大家所接受，甚至是非常受欢迎的彩虹会所员工了。我是定期付会费的持卡工会会员，同时又是一个年轻的、肚子里装着几年大学知识的煽动者，上过私人学校，有一个正式的厨师学位同时对左翼政见比较偏袒。我设想自己会是饭店工会受欢迎的新鲜血液——一个内心牢记工人利益的年轻人，是那些被压制的人的斗士，一个可以处理各种事情的活动家，一个可以领导、鼓舞、帮助为这个国家最大的工会商店获得更好的工作条件和利益的人。当然工会头目也会非常乐意看到酗酒的路易斯被像我这样的年轻人所取代！而且我想看看那份神秘的“合同”，代表我们工会利益的罗塞塔石碑①。根据我们的联盟小手册，任何工会成员在任何时候都可以检查这份重要的文件——然而我们中没有任何一个人曾经看过。我们作为彩虹会所雇员的权利是

① 罗塞塔石碑（Rosetta Stone）：1799年在埃及罗塞塔镇附近发现的古埃及石碑，其碑文用古埃及象形文字刻成。该碑的发现为解读古埃及象形文字提供了线索。——译注

由我们选举出的代表和工会官员在谈判时定下的，而我们至今对此还停留在流言和推测这个层次上。我想看看那份合同上到底写了什么，所以我参加了竞选。

我很容易就取得了胜利。奇怪的是，路易斯甚至没有奋勇抵抗。我猜想他不愿进行战争可能跟我用肉叉收拾他有一些关系。在经过快速的选举之后，我成了商店干事。

你会认为工会会因这一进展而高兴，或者至少对他们的精力充沛的年轻组织者表示好奇。我跟工会主席定了见面时间，希望能够对帝国主义在对工人们的践踏和反对生产方式控制法表示同情。当最后我和主席（另一个有着一口浓重口音的意大利人）在当地六号坐下时，他非常古怪地缺乏热情。在他黑暗的办公室里他睡眼惺忪地从桌子后面抬起头看着我，好像我是给他送三明治的送货男童。当我问他我是否可以作为商店干事熟悉一下那份合同，以便更好地为员工服务的时候，主席抖动着他的袖口说，“我好像把它……暂时……放错地方了。”很显然，从他的变化和体态看出他猜不出我是不是相信他。又经过几乎完全沉默的几分钟之后，主席那边的热情度变为零。我得到了暗示，两手空空地偷偷溜回去上班。

第二天，一个管理人员过来给了我不寻常的直率的建议：如果我想在餐饮界有一个长久的、成功的、健康的事业，也许我应该辞职而由正派的路易斯继续他作为商店干事的良好的工作。而我被确告，“这将是为了每个人最大的利益”。他不用对我说第二遍。我向几个富有经验可以信任的人进行了慎重的询问后很快辞去了刚刚当选的职位。路易斯又一次获得了支配权，好像他一直就知道将会发生什么。我没有说一句话，几个星期之后我完全离开了彩虹会所。

我看过《岸上风云》，而且我学得很快。

The Happy Time

欢乐时光

1981年，我那位高中时的好朋友（后来在普罗温斯我们还是好朋友）萨米，成了“工作进步”（WorkProgress）餐馆的主厨。这个餐馆位于SoHo地区的春街，曾经风靡一时，但是后来却陷入了经营困境，现在更换了主人，而且聘请我们当中的萨米负责整个厨房的工作。这正是我们很多人期待已久的事情，我们终于可以做自己想做的事了，这个好消息传遍了我们所有的老朋友，同样来自普罗温斯的迪米特里，最后也被我们要创造新的厨师历史的激动人心的理想吸引了，离开了科德角那家惨淡经营的餐馆，加入了我们的队伍。而我也成了大厨。我们从西村沙龙叫来了所有我们曾经共事过的年轻阿飞们，这些吸大麻的家伙只知道横冲直撞，我们在他们的头脑中灌输着美好的梦想：“我们正在成立的是一支明星团队，像摇滚乐队，由著名的大厨师组成，有点像Blind Faith乐队。我们肯定会为纽约的餐馆历史揭开新的一页！”

我们想像自己是城里厨艺知识最丰富、厨技最精湛的年轻大师，心里充满了向往和梦想，相信自己一定有令人艳羡的未来。我们认为我们是纽约惟一一群能从《烹饪学大典》和《美食索引》旁征博引的厨师，我们知道瓦蒂尔、加勒米和埃斯科菲尔这样有名的餐馆，我们还知道河对岸的

博库斯、维尔格和古尔拉德正在做什么事情。而且我们决定要像他们一样成功，扬名立万。在我们视野所及的范围里，没有人能动摇我们的地位。

这里，我应该提一个人——帕特里克·克拉克（Patrick Clark）。帕特里克是一位炙手可热的主厨，在一家新开的名叫翠贝卡（Tribeca）的餐馆工作。而在他加盟之前，这家餐馆闻所未闻。我们对他创立的英雄业绩无比嫉妒。

"他天生就是个厨师"人们这么评价他。

"他简直比盖尔·格林还牛！"也有人宣称。

和别的主厨的那些神话一样，关于帕特里克的大多数的故事也都是杜撰的。但有些却的确是真实的，令我们印象深刻。他名声不错，长得黝黑壮实。最重要的，他是一位美国人，是跟我们一样的一个人，而不是一个法国佬。不管帕特里克本人是否承认，他确实是我们城里的一个英雄人物，是我们心目中的乔·迪马乔[①]——大家公认的闪亮明星。

厨房工作的第一步，就是集合讨论菜单。我们这些被麻醉品熏陶过的大脑开始酝酿一个新的计划，一个前所未有的行动。我们相信，这个行动一旦实施，将会使所有的欧洲主厨元老们闻风而倒，我们这个新的美国宣言将会使全世界的人眼花缭乱，不知所措……不过，这个计划目前还没有想出来。

我们甚至还想出台一个类似于"西西里岛黑夜行动"的计划，一举解决所有问题。回想以前，老一辈的欧洲主厨们——索尔特纳和他的同辈同行们都会参加一年一度的主厨比赛。比赛场上，参加者们要身穿厨师的白大褂、戴着羽饰丝绒帽、踩着滑雪橇从航特山上飞速滑下。我们的计划是，埋伏在滑雪道旁边的林子里，也像参赛者一样穿着白大褂，惟一不同的是，我们的衣服上面印着红色的骷髅头标志。我们将会在这些老头们蹒跚滑下时，半路拦截他们，用滑雪棍将他们痛打一顿，说不定还要用一些油浇在他们身上。我们年轻力壮，而且滑雪技术肯定比他们好，所以

① 乔·迪马乔（Joe Di Maggio）：美国职业棒球手，曾效力于纽约"扬基"队，并与著名影星梦露结为夫妻。——译注

要抵抗反击简直是轻而易举的事情。我们相信。这一值得纪念的壮举一定会使我们脱颖而出。这个计划令我们兴奋不已，直到可乐喝完，我们的热情才逐渐消退。

现在回想起我们那些热火朝天讨论计划的日子，我还是会忍不住大笑。不过，虽然这些貌似残忍的计划显得愚蠢而毫无意义，它们仍然见证了我们对自己的信念的坚定。其实，索而特纳对当时的我们来说，像神一样遥不可及，不管是计划要用滑雪棍对他迎头痛击，还是用租过来的滑雪靴滑过他的身躯，计划简单，但却绝对不可能实施。

如果有人写一本教科书，举例哪些人绝对不适合开餐馆的话，"工作进步"餐馆的新主人——事实上我们也从未承认过他们有做主人的资格——肯定是里面的典型例子。他们是兄弟俩—— 一个智力平庸，另一个愚蠢透顶。他们能买下这家餐馆是因为他们的老爸老妈有几个钱。而他们的另一位搭档，也就是他们的大学同学，虽然比他们稍微有头脑一点，但是也就是会识几个字，数几个数。他们的主要经营业务并非餐馆，而是投资非百老汇戏剧[①]。虽然这些外行人投资餐饮业，明摆着不会盈利，但他们还是很愿意拿着这把钱往水里打水漂，让自己的财产流失更快。

从一开始，萨米、迪米特里和我就成功地用恐吓手段使这三位合

回想以前，老一辈的欧洲主厨们——索尔特纳和他的同辈同行们都会参加一年一度的主厨比赛。比赛场上，参加者们要身穿厨师的白大褂、戴着羽饰丝绒帽、踩着滑雪橇从航特山上飞速滑下。



① 非百老汇戏剧：指二三流的戏剧，相对于百老汇戏剧而言。——译注

伙人放弃了对这家餐馆的管理。对这三位餐饮业新手的所有建议，我们都嗤之以鼻，眼睛看着天花板，故意表现出不耐烦的嘲笑，而对于他们提出的任何想法——不管是关于餐布款式、餐具还是菜单内容——我们都愤怒地加以否定。我们毫不留情地对他们的每一个主意表现出明显的轻蔑，每时每刻不是冷嘲热讽就是利诱威逼，设法使他们将餐馆拱手让给我们。

我们成功了。作为这项厨房乌托邦计划的主要策划者，我们三个人都是普罗温斯镇上经验丰富的老手，我们把楼下的厨房规划成跟我们一直工作过的餐厅一模一样：独立隔开、混乱喧哗、充斥着毒品和酒精，而且有响亮的摇滚音乐陪伴。餐馆开业后，我们的每一步都将和我们喜欢的影片《现代天启》的开头一样。根据每段情节，我们将播放电影配乐，霓虹灯扑朔迷离，刀刃咚咚作响，发出神秘的越来越响的声音。然后，在吉米·莫里森一脚踢开大门，说出“结束的时候到了，我的新认识的朋友们……一切都要结束了……”的时候，我们将用白兰地倒满炉灶，然后点燃，顿时火光冲天，直烧屋顶——正如电影里那排树燃烧后的样子。如果那些傻瓜餐馆主人和新雇来的餐馆伙计们以前没有被我们的古怪行为惊吓过的话，他们肯定会被我们的这个计划吓死的。

萨米、迪米特里，还有我，每天都像战斗一样。我们经常挥舞着菜谱，不停争论如何使用“正确”的方法做菜。我们互相奚落、互相打探、互相激励，时而恼怒、时而共同策划、时而互相比赛。我们希望成为佼佼者，我们希望与众不同，但同时，我们的菜单又要符合大众口味。我们渴望为我们的这个小集体带来荣誉，为了达到这个目的，我们高度发热、高度负荷的头脑甚至设计出了在别人看来疯狂至极、野心勃勃的菜单，有点像《商界沉浮中的高潮》中的故事。法国经典菜和葡萄牙焖鱿鱼可以同时出现在一个盘子里。

我们时刻保持高度兴奋，每有机会就偷偷跑到小店旦“思考问题”，几乎所有的决定都是在吃了麻醉品后做出的，大麻、安眠酮、可卡因，迷幻药、速可眠、吐诺尔镇静剂、安非他明、可卡因催眠剂都是我们的入选之

物，到后来甚至还出钱打发那个来自西班牙的餐馆小工去阿而发比特市买海洛因。我们不停地工作，对我们的思想成果引以为傲——我们相信，这都是我们聪明大脑的产物，和麻醉品无关。我们相信我们将来的人生轨迹就是这样：依赖麻醉品工作，时常精疲力尽，缺眠少觉，忍受痛苦，但是工作卓有成效。我们有可能无从下手，有可能彻夜未眠，对着一瓶斯杂立酒沉吟良久，但是我们所做的一切都是一个专业的厨师应该做的事情，他妈的！所有的一切障碍都没有影响我们对未来的蓝图设计。而且我们很快乐，真的很快乐！就像英王亨利五世手下那群人数不多的幸运军队，虽然参差不齐，而且放荡不羁，但是确信前方等待的是大获全胜——我们具有阿金库尔战役以少胜多的策略和勇气！

我们起先工作虽然繁忙但也没有全身心投入，后来看着我们雇来的那些对我们充满敬佩之情的小伙子们的"工作状态"，萨米、迪米特里和我也开始通宵达旦地卖命干活。每天餐馆打烊后，我们就呆在餐馆的酒吧里，痛饮可里斯脱酒——我们按原价付钱。我们把可卡因从酒吧的这头扔到那头，甚至将可卡因大片大片地洒向地面，然后四肢着地趴在上面，用鼻子吸进肚子里。那群伙计们当中有些机灵而堕落的小伙子也会和我们一起鬼混。工作结束后，在干货区、食品柜、汽车后座做爱，甚至经常在装面粉的麻布袋上做爱。我们还经常讨好当地各个通宵酒吧和摇滚聚会场所的看门人和保安，向他们免费提供牛排三明治和各种各样的点心，以使我们结束在自己的酒吧里的寻欢作乐后，还可以不排队免费到各家酒吧溜达。我们还会邀请许多吸毒的摇滚小飞妹到我们的"工作进步"餐馆免费吃喝，因为她们可以给我们提供免费音乐票，并且使我们能直接通过后台进入当地颇负盛名的玛帝俱乐部、CBGB俱乐部、第三梯俱乐部、阿兰俱乐部、57俱乐部等地方。等这些俱乐部都打烊后，我们的第一阶段"工作"基本告一段落，接着我们重新找地方喝酒、吸大麻。然后，如果天气允许，我们还可以赶上7点钟的火车，直奔长海海滩。在火车上吸完最后一点白粉后，来到海滩。在海滩上一边晒日光浴，一边瞌睡，谁中途醒来都要把别人摇醒，免得阳光直射身体一侧，造成皮肤灼伤。当这一切结束

我们把我们这伙人视为一个小部落。既然是部落，我们就有自己与众不同的习俗、仪式和行动。举例来说，如果你在餐馆的厨房里不小心割伤了自己，根据我们这儿的传统，称之为“大出血”。会有人替你挤压伤口，直到鲜血奔流。

后，我们回到餐馆开始工作时，我们经日光浴后的皮肤呈现健康的古铜色，我们精神抖擞，重新开始新的一天。

我们把我们这伙人视为一个小部落。既然是部落，我们就有自己与众不同的习俗、仪式和行动。举例来说，如果你在餐馆的厨房里不小心割伤了自己，根据我们这儿的传统，称之为“大出血”。会有人替你挤压伤口，直到鲜血奔流，然后将大股大股的血洒向别的“部落成员”的外套和围裙上。我们狂迷厨房中的流血。如果你在厨房将自己割得鲜血淋漓，那绝对不是什么耻辱，相反，我们会在你的岗位编号下面刻一个菜刀形状的标志，来纪念这次出血。不久之后，你就会得到一排的小标志，象征着你的勇士气概。甚至我们厨房里的猫都有这样的殊荣（只要它抓老鼠），当然它得到的标志是小老鼠形状的。我们会用水碗往墙上泼出一个这样的图形，表示对它技艺的认可。

我们还会邀请要离职的厨师和我们喜欢的侍应生们，在他们离开的前一天，让他们将自己臭气熏天的工作鞋钉在萨米地下办公室的“荣誉墙”上。随着时间的推移，成堆成堆腐烂了的便鞋、靴子和运动鞋在墙角发酵，使我们每每想起这些离开了的朋友们，伴随着的都是令人厌恶的气味。在那些漫长的夜晚——不幸的是，这种时候越来越多了——我们就拿各种颜色的食品和甜面团取乐。迪米特里原来在手工艺方面是个天

才，他能使用各种基本的食物原料，制作出真人大小的手指、脚趾和生殖器官。他能捏出极其逼真的折断了的大拇指——皮肤从手指一端血淋淋的撕开，韭葱白做的白森森的骨头从伤口处突出——我们还经常将诸如此类的东西放在毫不知情的侍应生和餐馆经理们意想不到的地方，让他们大吃一惊。有时候侍应生清晨打开冰箱，会发现一截流血的断指甲盖，还包着邦迪，用一根牙签绑在一片面包上。有时候那个不幸的餐厅经理会在值班时被叫到厨房里，然后发现，迪米特里站在鲜血淋漓的案板旁边，一只手包着血迹斑斑的毛巾，当他凑近时，迪米特里一截令人毛骨悚然的手指突然掉在他的脚边。这种实验我们尝试过好多次了。每次都满意地发现，甜面团如果涂上合适的颜色，处理得当，看起来和人身上的肉一模一样，而且还能招来苍蝇。如果将迪米特里的假手指或脚趾在室温下放置一个晚上，就能招来一大片狂乱飞舞的苍蝇。

当我们的伙计们对便器里苍蝇围绕的断阴茎见怪不怪，对突然在围裙口袋里发现的鲜血淋漓的手指司空见惯后，我们又开始了更加刺激的阴谋。有天晚上，在迪米特里的配合下，我们将他脱光，将作道具用的血喷洒到他的耳朵里、鼻子上和嘴里，弄得到处都是，然后用薄塑料将他浑身裹得严严实实，将他藏在一个冰柜里，手脚呈扭曲状——看起来好像是他死后被人随便丢弃在那儿。这个冰柜就放在餐馆储物室的阴暗角落里。然后我们用对讲机将经理叫来，先询问是否看见迪米特里了。我们解释说，已经有好几个小时没有看见他了，很是担心。然后我们又问这个可怜的狗娘养的，能否帮我们一个忙，从冰柜里抓一盒虾，因为迪米特里不见了，而我们还要马上张罗出4桌菜，正缺人手。我想，你一定能想像出经理的可怕历程：匆匆忙忙跑到地下室那个阴湿寒冷的角落里；昏暗的灯泡阴森森地照着冰柜；他打开了盖子，在冰柜里发现我们那个失踪了的朋友，全身赤裸，皮肤呈死鱼肚白颜色，鲜血淋漓，并且正用一双死人的眼睛，透过一层薄薄的塑料膜，死死地瞪着他。慢慢形成的薄霜使本来就可怖的景象看起来更加真实、更加令人毛骨悚然。

最后的结果是，我们不得不给这个经理喷氨水喷剂让他清醒过来。

他双腿发软，一个多小时后还无法正常工作。当然，迪米特里为他的行为付出的代价是，患了重感冒，经理也很快就辞职不干了——当然，他走之前可没有将他的工作靴钉到我们的“荣誉墙”上。不过我们觉得这些都是值得的，为了寻欢作乐，我们根本不在乎经理和老板的感受——甚至顾客的感受。

毫不奇怪，现在我们的餐馆开始走下坡路了。有生以来第一次，我开始见识了后来我称之为“失败餐馆综合症”的痛苦，我们的老板开始四处打听可以挽救餐馆、使餐馆迅速起色的良方妙药，诊治疾病，试图挽回看来已经不可避免的破产之路。我们尝试过请新奥尔良乐队来演出，最后还请迪克西兰爵士乐队来表演；我们尝试过提供套餐和周末自助餐；我们登广告，请广告专家。但是每一个计划实施后其结果都比上一次离我们的目标更加遥远。所有的垂死挣扎和所谓灵丹妙药都只能使一个士气受挫的团队更加人心涣散。

当账单像雪球一样地滚来，商贩们也不再允许我们赊账时，餐馆老板开始召见饭店顾问。直到那时我们才知道，通常在饭店顾问之后的，就是重组人员了，他们要对餐馆进行破产重组。丧钟敲响了。我们努力挽救，但是结果仍然是失败。自然，餐馆老板要为我们的行为负责。餐馆地段不好，用餐环境恶劣，餐厅里的背景音乐使人不快，侍应生没有经过良好训练……我们又开始像以前那样，寻找借口安慰自己。但事实就摆在面前：我们真的不够好，我们提供的食品虽然有人喜欢，但对大多数的人都没有吸引力。不过我们没有剖腹自杀。

萨米和迪米特里继续留在餐馆，决定和餐馆同生共死。

至于我，我的表姐给我提供了一个新的机会，就是在剧院附近的一家刚刚开张就已经陷入困境的“卡巴莱”餐馆当主厨，我马上抓住了这个良机。在这个时候离开我的朋友们，我觉得很难过。而且从现在开始我要放弃我吸了很久的麻醉品，以后只能吸一点讨厌的海洛因了——不过，嘿！我可马上要成为一个大厨了！

Chef of the Future!

未来的大厨！

那年我年方22岁，是西46号大街（称之为"餐馆街"）剧院区的一家新开张的餐馆的主厨。我紧随那个已经离职的上任主厨，这几乎已经成了我在事业上的一个习惯。据说那个厨师原来是一个成天酗酒、疯疯癫癫的酒鬼，并且满嘴谎言，手脚还不太干净。他们觉得我不会有前任主厨的毛病：我刚从烹饪学院毕业，看起来年轻有活力，热情洋溢，应该能按照我的新主人的意愿行事，可以自告奋勇而且有能力力挽狂澜。

这个餐馆名叫汤姆·H，是以一个老板的名字命名的，是一个典型的追求豪华与虚荣的地方。位于一幢三层砂石建筑的一楼，看起来像一个垫着天鹅绒的玻璃小珠宝盒。汤姆是这个餐馆的主要负责人，曾经作过服装设计师。而他多年的老朋友佛瑞德，在他的那些颇有名气的剧院、时装界、影视圈的朋友们中间应酬自如，深讨大家欢心。汤姆和佛瑞德曾经成功举办了几百场的晚宴，很受大家喜欢。他们的确很可爱，充满智慧，心肠也很好，是一对幽默的老家伙。何况他们厨艺精湛，对食品的鉴赏简直无可挑剔。大家众口一词，认为他们是能给人带来愉快心情、魅力无穷的餐馆主人。人们公认，这两位简直是为餐饮业而生，尤其擅长经营一家众所周知、位于剧院区中心繁华地带的餐馆。

厨房之外的工作人员都是同性恋，在经历了维萨尔学院、普罗温斯、西村和SoHo之后我已经对这种事情感觉很自然。这儿很随意，你可以将自己隐藏在人群中，大家可以公开同性恋身份，这种环境让人觉得乐趣无穷。

汤姆在他庞大的朋友圈中以烹饪肉块、墨西哥胡椒玉米布丁出名。而佛瑞德以制作莳萝面包、墨西哥胡椒果冻出名。但是尽管这样，我仍然是主厨，负责掌管整个厨房。我很乐意继续向顾客们提供这些珍贵的标志性的菜肴，虽然肉块在菜单食品的等级中属于我不屑一顾的一类。由于漫谈专栏作家们的善意关注，我们的肉块经常在各家报纸上抛头露面。在汤姆餐馆开业的头几个月，经常有满载大人物的豪华轿车在餐馆外面排队等候品尝汤姆的肉块，现在浮现在脑子中的就有约翰、安格力克·修斯顿[①]、李夫·游漫[②]、约瑟·科威特罗[③]、格兰大·杰克逊[④]、期塔·瑞悟[⑤]和劳伦·芭寇[⑥]等名门望族。

厨房之外的工作人员都是同性恋，在经历了维萨尔学院、普罗温斯、西村和SoHo之后我已经对这种事情感觉很自然。这儿很随意，你可以将自己隐藏在人群中，大家可以公开同性恋身份，这种环境让人觉得乐趣无穷，在很多方面和我们的主厨和厨师组成的厨房世界非常相似。你可以很放心地将自己倒霉的性轶事告诉餐馆侍应生和酒吧服务生们，而他们

① 安格力克·修斯顿，演员，1951年生于洛杉矶。——译注
② 李夫·游漫：演员，1938年生于东京。后在伦敦学习喜剧，获博士学位。在挪威开始演艺生涯，曾在法国、美国和加拿大等地演出，1980年出任联合国儿童及教育基金会亲善大使。——译注
③ 约瑟·科威特罗：戏剧导演，1924年生于巴拿马，30年代到美国，多次获得业内各种奖项。——译注
④ 格兰大·杰克逊：演员，1936年生于英国，60年代到纽约发展。后获选进入英国下议院。——译注
⑤ 期塔·瑞悟：演员，歌唱家和舞蹈家。1933年生于华盛顿。1952年开始在百老汇亮相。——译注
⑥ 劳伦·芭寇，演员，1924年生于纽约，40年代进入百老汇，曾在影片《东方快车谋杀案》中扮演重要角色。——译注

也很乐意眉飞色舞地向你细细诉说自己前一天晚上如何放纵不羁。

如果你步入汤姆餐馆，第一眼看到的就是来酒吧里消费的那帮家伙，他们中的多数年纪和餐馆老板不相上下。餐厅服务生和酒吧侍应生们都是些快乐的年轻人，他们总是毫不留情地将餐馆称之为“老人院”，而且经常拿那些欲火未尽却由于岁数原因无可奈何的老顾客们开涮。虽然漫谈专栏还是经常提到我们，我来这家餐馆时，戏剧开演后和结束后来吃饭的客人也还不少，但是汤姆餐馆的生意却并不红火——一群平均年龄在60岁的老家伙出入酒吧，对女服务生们抛媚眼，我们的生意能红火吗？

我们在剧院开演前的那段时间比较忙碌，要飞快地招待看戏的人坐下，又要及时送他们出门，以赶上开场，而接下来的近3个小时就无事可干了。在1982年，西46号大街的尽头无处可去，好像只有打劫者、警察和吸毒的人才会在那儿出没。餐馆里所有的人，厨房里的、餐厅里的、甚至汤姆和佛瑞德都只能四处闲逛，逗嘴取乐，等待11点左右戏剧结束后的第二次用餐高潮。由于“工作进步”餐馆几个星期以后就要彻底破产了，我接收了几个主要人员到我们餐馆：迪米特里来做我的二厨，几个厨师和洗碗工也跟着我到了这儿。我竭尽所能地充实菜单，加进了一些老少咸宜的地方菜肴，我觉得这些菜和我们的主打菜——肉块以及墨西哥胡椒玉米布丁风格还是比较一致的。我们还玩弄出了一些后古典菜肴，比如锅仔鸡派、牛奶肉汁炸鸡排、黑眼圈豌豆炒羽衣甘蓝、红肉汁火腿排、新英格兰式蛤杂烩和洛杉矶风味的食品，诸如此类的东西。我尽心尽职地工作，花钱明智，而且通常举止得当，以不触犯我们两位友好的新主人的敏感神经。

但是并非事事尽如人愿。汤姆和佛瑞德当初买下了整幢小楼，并投资了大量钱财以使他们梦想中的小酒店成为现实。为了这个餐馆，他们俩在法国拍卖会上买了一个可爱的蜿蜒曲折的锌棒装饰用品，在餐馆配备了全新的设备，开辟了休息室、办公区，还在楼上备有预备厨房。我相信这些一定让他们花了很多钱，但他们对突然下达的餐馆标准未必有心理准备。这个标准要求，炉灶顶棚的废气排出口要延长200英尺，三层的

地板都要延长到屋檐外面——而要做到这点，就需要另外配置一个小型经济型轿车大小的动力装置，才能保持供水正常。除此之外，为了达到城市音量标准，还要安装消音器和过滤器。而我们的餐馆在午餐时候都是门可罗雀。剧院开演前后来去匆匆的那些举止文明的食客所带来的收入，根本不够我们负担租金、食品费、饮料费、人工费、水电费以及中型城市中一家餐馆所要负担的种种看不见的费用。汤姆经常在门口踱来踱去，打量着街头，看有没有信步进来用餐的人，但总是以失望告终。他的这番努力不会使餐馆有任何起色，最多也就是我们某位上了年纪的酒吧光顾者在西8大街上一家乌烟瘴气的彩票中心摸彩中了奖后，才会来我们餐馆，请他的某个脏兮兮、很可能是很淫荡的马路小情人来吃一顿像样的饭。

汤姆和佛瑞德为这幢楼申请了终生租赁权，他们自己就居住在顶楼。我相信他们本来满以为可以在这儿度过余生的。现在看到他们的梦想日渐遥远，我不禁为他们心痛难过。随着每笔昂贵修理费的支付，每个漫长的夜晚的来临，每笔不可预知的费用的支出，情况越来越清晰：现实和我们的期望完全相反。侍应生们都只能苦笑着嘲笑现在的局面，他们明知故问：自从我们停止供应免费餐后，汤姆和佛瑞德的那些朋友现在都到哪里去了？他们的发问未必没有道理。

我曾建议将某道无人问津的菜从菜单里去掉，结果汤姆竭力反对："但是劳伦·芭寇喜欢这道菜！"他会把他那些名门望族朋友们喜欢的菜都保留在菜单里，日复一日地盼望他们重新回来享用。我其实很想告诉他，劳伦·芭寇不可能每天来这里吃饭，甚至保证不了一周一次——事实上，她再也不会光顾了。这个地方已经走向死亡，空气中弥漫着绝望的气味。其实这种味道在你进入这个街区的半道就能感觉得到——四周都是同样空荡荡的商店。你还可以在汤姆的脸上找到这种气味。每当有几个落伍的名人朋友偶尔信步进入本店，汤姆就会一跃而上，像岸上垂死的鱼嗅到海水的味道。

我只能知难而上，除此之外别无选择。我努力不让自己以前的那些

坏习惯在这儿展现。别的也不知道做什么好，所以每天只能忙着如何设法从第9大道买到毒品，在酒吧里说说笑笑，然后咬牙看着我们的餐馆的生意日渐清淡下去。名义上我虽然是主厨，但其实我从来没有学过主厨的那一套本领，不过即使学了在汤姆饭店也用不上。和我共事的都是些老朋友，所以对这些人不需要加以特意管理，也不用搜集他们的情报，也不用暗中观察他们的表现。这个地方工作效率低下，所以主厨工作内容之一——在紧急情况下有条不紊地协调各种关系——在这儿也发挥不了作用。而且，菜单上的食品都不是我设计的。很快我就反感汤姆那道固定在菜单上却不再受到欢迎的肉块（其实这样想对汤姆并不公平），而且我虽然拿着主厨的工资，工作内容却和一般厨师并无两样，这使我很不开心。

我在汤姆餐馆学到的惨痛教训对于我往后几年不无益处：我尝到了失败的滋味。我第一次看到，两个原来在别人眼里风趣幽默、讨人喜爱的老人在听从朋友的建议，只提供别人认为他们擅长的东西，放弃创新，从而导致失败后，在那些所谓的朋友眼里，变得不再那么风趣幽默，也不再受人欢迎了。我相信，友谊也和事业一起结束了。那些曾经忠诚的朋友停止了来往，留下的只有被人背叛后深刻的苦涩。我猜测，我们这些员工都很让这两位老人失望。我从报纸上看到了一个新的招聘广告，就毫不犹豫地跳槽走了。

瑞克餐馆的经营更荒诞可笑：它坐落在一条人烟稀少的街道上，老板是一位经营熟食的希腊人的妻子。这个女人头大无脑，只凭幻想经营餐馆。看看这个三流饭店吧——装潢是由以前留下的，墙上居然挂着鬼怪和英格丽·褒曼的照片，而且连经营酒和饮料的许可证都没有办理（而这在美国餐饮经营中却是至关重要的）——这一切简直让人看了就想逃。但是那时我正急于离开汤姆餐馆，而且那个希腊熟食店老板很是有钱，给我的工资总是以现金支付。在我寻找一份真正的主厨工作期间，这个地方作为一个临时落脚地还算不错。

这儿的情景简直可怕。食品供应商都是些居心叵测的希腊批发商，

到了晚饭时候，我们的餐馆就像坐落在南极洲的一块浮冰上，孤独冷清。



他们只经营便宜的东西。跑堂的走路一瘸一拐，而且各个长得丑陋不堪。而我们惟有的顾客就是午餐时候城镇中介公司的那群人：不是吝啬鬼就是饕餮鬼。到了晚饭时候，我们的餐馆就像坐落在南极洲的一块浮冰上，孤独冷清，临近的所有商店都在6点关门大吉。由于我们的餐馆处处与流行背道而驰，再加上我们没有饮酒许可证，无法让大家尽兴豪饮，所以根本不会有人千里迢迢来光临我们的鬼屋。我努力让自己学会接受这些愚蠢的卡萨布兰卡经营观念，这是一种法国／北非主题，擅长做（我认为）我以前在法国吃过的蒸粗麦粉和其他的一些法国南部地中海风味的菜肴。很明显，这个餐馆根本没有改变的希望，这一点我们的老板，那个经营熟食的希腊人，自己也很清楚。我觉得他之所以继续忍心把钱往河里打水漂，是为了让他的老婆有事可做，从而不来烦他。

我离开汤姆餐馆后，把迪米特里也介绍到了这个鬼地方，汤姆餐馆的情况急转直下。瑞克餐馆离卖海洛因的地方只有几步之遥，所以我每天的毒瘾都能得到满足。而迪米特里呢，虽然没有感受到我向他许诺过的名利双收，但是很快就跟瑞克餐馆的一个女侍应生勾搭上了。我们的生活看起来还不错。

我在最近的三个餐馆里干得都不是很开心。幸运的是，我还年轻，所以还可以轻而易举地将责任都推卸到其他因素上：比如老板经营不善，餐馆地处偏僻，食客举止粗鲁，餐馆装修落伍……我仍然能够忍受现状，因为我对未来还抱有希望。

问题在于钱。我现在的工作能让我赚不少的钱。美国现在有很多

新兴的有名的餐馆，其实我应该作出明智的选择，宁愿少拿点钱，也要去一个好的地方工作。但是我还是选择了那些经营不善、即将倒闭的餐馆。为了追逐金钱，我没有去法国或者加利福尼亚甚至本城繁华住宅区的某个三星级饭店里当个小厨师。主厨的高工资和不断加重的烟瘾使我鬼迷心窍。我也不屑于去做一个厨房打杂，替一等主厨收拾残局。某种意义上，我不是一个高明的医生，而更像殡仪馆老板，无法使病人起死回生。他们在我到来时就已经面临末日，我的出现充其量只能使他们再苟延残喘一些时日。

在刚刚实现了我的主厨梦之后，我陷入了迷惘之中，我生活在即将破灭的梦幻之中，我的灵魂被一个饥饿的魔鬼——金钱和毒品所误导。

Apocalypse Now

不祥之兆

当我到的时候，他们正在雇员洗手间装配要出售的机关枪。厨师们正在一起玩一种游戏，而外面的厨房里几乎没人，只有订单随着打印机咔哒咔哒的声音喷涌而出。

我们暂且把它称做基诺餐厅吧。它是在水边地码头区的一个巨大的二层北意大利人聚居的地方，是被大家叫做银影的家伙的最新、最愚蠢的冒险。被叫做银影是因为他的劳斯莱斯车，并且他在他的任何一个饭店呆的时间从不超过3到4分钟。

当我第一次踏进大门时，就像是在《现代天启》中渡桥的那一幕，当时马丁·辛在交火时出现，韩德里克斯在背景中咆哮并询问一个战士"谁是你们的头？"战士回答道："不是您吗？"没有人知道谁是主管，正在发生什么，谁在点菜或者接着要发生什么。这是一个大的、昂贵的、拥挤的几乎完全由疯子经营的避难所。钱大量地流入——上帝知道这里是够忙的了——钱又大量地流出，但是流到哪里去了？似乎所有的人都不知道，恐怕银影也不甚了了。

基诺和他在巴尔的摩的姐妹饭店是典型的一个成功的饭店经营者做得过火的例子，你可不要让这事发生在你自己身上。银影把利润可观

这是80年代大繁荣时期，有着诸多特征：大把的钱和成批的可卡因都在极度活跃、过分自信的雅皮士商人和投资者手中，而这一切在基诺都达到了极点。银影似乎每隔一天就要开始一项新的事业。



的家庭食品业务扩展到迎合上层东区莫蒂默、伊莱恩、蔻蔻等消费群体口味的烟气缭绕的饭店并派生出隔壁的另一家饭店，挂名负责人是一个长相极像意大利赛车手爱占便宜的家伙。除此之外，他在Village和其他一系列高质量的地方又有了一些值得注意的成功。他成捆成捆地雇佣大厨；我的老朋友萨米已经为他工作，他有一次问萨米：“你还认识像你这样的人吗？”而萨米回答说“当然！”就这样，我（最后是迪米特里）卷入了纽约历史上最大的、最惨重的一次公司倒闭。

银影总是不能有始有终。基诺在纽约有两个厨房、两个餐厅、室外咖啡和300张椅子，都位于码头区。他们几乎和比他小一点的巴尔的摩海港区的姐妹饭店同时开业。在波士顿、新奥尔良和其他地方开设更多餐厅的计划在进行中。这是80年代大繁荣时期，有着诸多特征：大把的钱和成批的可卡因都在极度活跃、过分自信的雅皮士商人和投资者手中，而这一切在基诺都达到了极点。银影似乎每隔一天就要开始一项新的事业。在基诺对面的食品庭院，他开了一家肉冻店和薄皮比萨饼店，然后又在意大利开办了充满盘子、餐具、家具的连锁仓储店，然后忘了怎样处理它们。大厨、经理、二厨、合伙人无节奏、无理由地到来，又无理由地离去；通常会有很多大厨排队等候分派工作。他们住在饭店里，拿着全薪，等着电话告诉他们去向何处。银影雇佣大厨的方式就像大多数人在超市购买收视指南一样——在完成自己真正的购物后，在付钱时凭一时冲动而买下。

我的被雇佣是比较典型的银影一时冲动的做法，很快给我布置任务

去接管我们叫做德克斯特的饭店。这是他的一个相对较小的饭馆，位于纽约东部上区。

“他们那里真的需要你！”银影充满热情地大声叫道，“他们真的急切地要见你！”

因此，我放弃了一直工作的哥伦布大道上快餐店的工作，急忙向德克斯特店赶去。结果是，他们根本不知道我要到来。更糟糕的是，德克斯特和银影的另外一家饭店——隔壁的一家北意大利饭店——共用一个厨房、大厨和员工；他们只是简单的两个厨房门通向两个不同的餐厅。大厨是一个装腔作势的长相奇怪的白化病患者，很显然没有我他们也可以很好地处理这里的业务。很快他就让我明白了这一点。在勉强把我介绍给厨房里的工作人员（这些工作人员很明显对他非常敬重）后，他把我拉到一边，说：“我不管那该死的银影告诉了你什么，这是我的厨房。只要我在这儿，你只能择择菠菜，而我将永远在这儿！”

我才不会陷入这样一种困境，在充满敌意的厨房里，在这样一个低级滑稽的人手下工作。银影许诺给我的是一个大厨的工作，也就是意味着这应该是我的厨房。即使这个白化病患者愿意，两个大厨共享相同工作人员、共同承担责任的想法也是荒谬的。我可不愿意去择菠菜，即使是一星期1000美金。

我立刻离开了，给银影打了对方付费电话。

“你对我做了什么？”我非常愤怒地问道，“在那儿他们情愿在自己头发上拉屎也不愿让我进去！你已经有了一个大厨！”

“没问题，”银影回答道，好像他刚刚想起两个饭店共用一个厨房。“在巴尔的摩他们确实需要你。去水边码头区的基诺那儿见总经理；他会给你分配任务，并且给你一些费用的。”

这就是我为什么带着一个包连夜就坐在了去往巴尔的摩的燃气轮机列车上的原因。那天我晕车了。我不知道自己的任务是什么，我困惑不安。

而巴尔的摩使人极度不快。

如果你从没有到过那里，那么你还能对那个城市保留一些好的印象。（我在那里的时候，这个城市正在进行大规模的复原；水边的码头区的一整个社区被“回复”到红砖鹅卵石组成的主题公园。）酒吧凌晨1点关门，在12点30分最后一位点单时开始闪灯。这里的永久居民谈起纽约和华盛顿特区时脸上带着一种奇特的向往的表情。这里有南方的环境，在巴尔的摩几乎有一种乡村的特质，奥扎克族印第安人的宿命论在约翰·沃特斯[①]的电影里很好笑，但是在生活中并不那么有趣。更糟糕的是，我不知道从哪里能搞到麻醉品。

巴尔的摩的基诺店占据了巴尔的摩海港水域上的一栋新的大型建筑物的第二层楼。厨房比餐厅大——这点我喜欢——但是餐厅大部分时间是空空的，这点我非常不喜欢。这里的工作人员已经习惯于作为地位卑贱的群体而被他们的领导所忽视。这种情况在餐馆业并非罕见。预定从纽约运来的供给零星可数。跟前一次一样，上面的指令更是朝令夕改。我立刻被告知另一位大厨恰好在我之前赶到。他设计了一份菜单向新近毕业的厨师展示如何泡意大利面食，然后就辞职了。

第一个晚上我住在一个休假的侍应生的公寓里。在这个破旧的住着两户人家的维多利亚时代的房子里有一张奇异的床和陌生的猫。我醒来后，躺在床上踢踢挠挠拍打着在我脚边的猫。第二天，我被人带到了一位从纽约来这里视察的达官贵人的官邸：这是一栋三层楼的市政厅，非常新但是却故意装修成看起来很旧的样子，就坐落在冒牌的旧城区的中心。房子非常富丽堂皇：整个地板铺满了地毯，四个浴室，宽敞的餐厅，卧室和顶楼工作室。惟一的问题是，这里没有家具。在三楼只有一个无装饰的蒲团躺在地板上，一个可怜的带着衣架式的天线的黑白电视是惟一可供娱乐的东西。在宽敞的厨房里只有已经钙化的米饼。其他人曾经住在这里的标志只是在其中的一个橱柜里有一件大厨的夹克孤独地挂在衣架上——就像一件艺术品，表明远古的宇航员曾在我之前住过这里。

这是安排工作，而我知道这些。银影打电话给我，说他想让我创制一

① 约翰·沃特斯（John Waters）：电影导演、作家、演员，1946年生于巴尔的摩。在巴尔的摩有以他的名字命名的节日。——译注

个早午餐菜单和快乐时光自助餐。这是再简单不过的任务，因为在吧台只有大约三个客人，他们整个晚上都在和经理们聊天。而早午餐是为差不多五桌的星期天游客准备的，他们是在逛商店时错误地走进这一家空餐厅，等他们意识到自己的错误时又不好意思离开。这家餐厅开业只有几个月却已经散发出一股死亡的味道，大范围的死亡。这儿有十二名厨师，全新的设备，一间烘焙房，一个制作意大利面食的部门。银影花费几百万美元建成的巨大的纪念碑变成了傲慢不逊和可卡因。从厨师的脸上你可以看到，他们确实知道——就像他们知道自己生活在二流城市一样——他们很快就会失业。躯体已经死亡；只有大脑还能接收信息。

我干活非常快，为了能参加在东部下区的室内靶场举行的射击比赛，我不得不花费很多时间穿梭于纽约和巴尔的摩之间。我的薪水从没按时发放过；当我需要钱时，我只需要跟总经理要几百块钱，而他似乎很乐意那么做，给我的感觉好像钱是从基诺的各个渠道如流水般流出来的。饭店没有生意，所以很快就没有什么事情可做了。当我没了身在城市的感觉时，我就在蹩脚的低级夜总会查尔斯俱乐部和一位朋友喝酒或者独自在房间里看电视。

我尽可能快地把这份工作让给了迪米特里。也许这差事并不是最好的，但是这确实是一份大厨的工作，薪水很高——而且愉快，食宿免费！我又一次给银影打电话，告诉他我没有事情可做了，他回应我说，"纽约这里需要你！立刻回来！他们真的盼望着见到你！"

这就是为什么我来到了在本章开头提到的那个满是机关枪的浴室里的原因。

跟在巴尔的摩的餐馆不一样，"基诺纽约"仍然繁忙——极度繁忙——在各个方面，简直就是一所失去控制的精神病院。如果我不是已经有了四年的吸毒和在哥伦比亚大街快餐店工作的经历，我也许就会追随基诺。基诺毁掉了我。

原来我是来接替那个我在巴尔的摩看见过的那个大厨的，这让我十分吃惊。更令我吃惊的是他们放荡堕落的程度和明目张胆的犯罪。我在

“基诺纽约”的第一天就发现领有很高薪水的备料组的头竟然连洋葱都不会剥——当然是在他屈尊出来干活时被我发现的。总经理不当回事地告诉我他是老板的可卡因供应商，让他在这儿，这样如果老板和上层经理的小螺旋瓶空的时候，就可以方便地得到补充。

总经理似乎大部分时候都安眠酮过高，具有神经质的、不可靠的性格，有时候为了出外寻欢作乐，他会消失好几天。这是一个问题，因为他拿着办公室惟一的一把钥匙。当当地的小痞子——他们每星期二都来——来要保护费时（这可以使我们的运输货车的轮胎免于他们的刀割），我们不得不把办公室的门撬开。如果当时附近没有可以合作的人，助理经理就会径直向酒吧招待员借几千块钱；而他借钱是很容易的，因为他跟职员做的可卡因交易很火。

快速浏览一下厨房职员的时刻表和时间卡就会发现不止一处不正常。比如说，炒菜的胡安·罗得里格兹上班打卡时变成了胡安·马丁内斯、胡安·加西亚和胡安·皮埃斯，而管理层还一直付给他们工资，尽管事实上这些人根本就不存在。如果一半的厨师能按时上班就是一件好事，他们大部分的时间都在贩卖枪支或躲在楼梯间吸烟，或者在浴室吸用精炼可卡因。工作就由当时碰巧在厨房的人来完成。为巴尔的摩准备的食物由手推车运进大壁橱，旋转进我们的仓储间，第二天再运出去。我们有时候自己做意大利面食，有时也从别的店购买，经常一次买三份。做大蒜面包时需要用巨大的蒸汽水壶来煨干酪和大蒜乳酪，这种面包在这里是很受欢迎的。（8美元一个法国长棍面包和一些粘性食品。）大群的观光客、旅行者、商人、拉长脖子傻看的人涌入大门。

这里的食物并不坏，要知道，我们有足够多的厨子，有大量的设备和足够的空间安置它们。稀里糊涂地，工作做完了，尽管我不知道是怎么做完的。这个地方有它自己的机制，就像某个没有舵手的远洋轮船，船长和船员早就不在了，而船却能一直航行，并艰难地穿过冰川地区。某个有头脑的人设计了航线：有感应能力的放意大利面食的水槽和非常合适的篮子沿着整个工作台延伸，使得浸泡意大利面食的工作变得非常容易。

精美的冷藏容器装着配菜和备料，就好像艺术家的调色板。每一个厨师都能非常容易地拿到原料。楼下有一个弯曲的长长的吧台，提供口味比较清淡的饮食，比如三文治、速烤食品、奶酪和贝类。

我调整了菜单，每天和银影见上几分钟，简单地回应他的烹调奇想以使他满意。“巴格纳牛尾？我可以做。没问题！牛至[1]蛤？为什么不呢？”就意大利菜单来说，我根本就不幻想大厨还会有正直和个人的看法，所以和神秘的前任相比，我能相对地作出回应——银影似乎很高兴和我在一起。实际上，当大家用镇定的声音开始问我银影认为这个怎么样、那个怎么样后，我意识到每天和他三到四分钟的谈话使得我在这一组织的其他人眼中成为他最亲密的助手——尽管如果问我他的眼睛颜色的深浅或是其他事情，我都回答不上来。银影同时进行六件事情，每件事情他都不是十分清楚，就像银行里的保安用的摄像机里的影像一样，人物一直在移动而且总是在去门口的途中。

我对意大利食物真的不是很擅长。大部分的食谱都要靠迪米特里，而他在马里奥的经历几乎全是意大利南部风味的红沙司和类似的东西。而我只要对银影那个星期的不论什么高见都点头就可以了。我对这个团体的真正的价值在我最终忍受不了那个卖可卡因的备料组的头目并成功的把他赶走才变得明显。

银影和上层经理对这一事件印象深刻。可以很简单的证明：这人

某个有头脑的人设计了航线：有感应能力的放意大利面食的水槽和非常合适的篮子沿着整个工作台延伸，使得浸泡意大利面食的工作变得非常容易。精美的冷藏容器装着配菜和备料，就好像艺术家的调色板。每一个厨师都能非常容易地拿到原料。

① 牛至：一种植物，可做调料。——译注

根本就是朽木不可雕也；他连续两个星期六没有任何理由的旷工，事实证明他根本不会做饭。对于解雇他们的可卡因供应者，我也得给他们好好解释，而他们好像也喜欢那样。他们不能解雇他，因为这杂种知道的太多——做这事的方式显示了我的机智和外交技巧：经济上已经相当舒适的这个头目很容易就相信，经常在这个饭店露面对他从事他真正的职业很不方便。如果他回到他原来的生活方式，开着昂贵的意大利汽车穿梭于纽约的酒吧和夜总会之间兜售毒品他将会更加快乐。当我把罗得里格兹、加西亚和皮埃斯问题挑出来，辞掉几个自以为是的懒散的经常旷工的服务员，又从汤姆店和“工作进步”找来几个忠诚的厨师来顶替以后，银影看到了一个真正的我——职业杀手。

我对这一称呼并不是十分满意。

但是现在我已远离麻醉品……使用美沙酮可以使我很舒服地平静下来。我一晚上要去吧台无数次，这样我可以让我的鼻子吸吸可卡因。这对于我的感情波动、动不动就发火以及安心工作都提供了精神上的帮助，从而节省了我雇主的钱。每天我醒来，都要在床上懒洋洋地躺一会儿然后才去工作，这时餐馆已经在有条不紊地运转了。我要到处看看，看有没有人可以炒掉。我，真的，没有其他的职责。进货由一名服务员下订单。厨师供应食物，就像他们一直做的那样。委员会进行检查（尽管我时不时的也会干）。我制定工作计划，雇人和辞退人。因为我们已经严重超员，所以大部分时候是后者。

但是我的工作一点都不快乐。

每天不得不看着某个绝望的家伙的眼睛告诉他“您以后不用来上班了……”是要付出很大的努力。尤其是当他们问为什么的时候。对于解雇白人伙计我没有问题，我可以整天把那些傻蛋踢出去。无论如何他们知道，他们一直有预感，对于自己没有早点被解雇感到很惊奇。但是墨西哥人、厄瓜多尔人、萨尔瓦多人和拉丁美洲人认识到下个星期或者下下个星期就不会有支票的时候，他们用湿润的眼睛望着我——当他们问那个可怕的问题，“为什么？大厨？没有我的工作了吗？”好像也许他们听错

了。这真的让我饱受折磨，撕碎我仅存的良知。每天我呆在床上的时间越来越长，用内疚和自我厌恶来麻痹自己，希望如果我在床上的时间再多一点，出现的再晚一点，也许，只是也许，这一次被解雇的人就会是我——这样我就再不做这些了，整个可怕的事情就会结束。

但是没有。情况只是变得更糟。由于对我削减经费的行为很满意，银影和他的宠臣们鼓励我进行更大的努力。当我最终不得不开始弄乱一些忠诚的人的时间表，把他们的工作时间分散而没有额外的钱时，我从他们的眼睛里看到了可怕的背叛的眼神——而这些伙计一直跟随着我，一些埃及厨师是我从洗碗工训练起来的——我再也不能忍受了。一天，很简单地，我去找总经理说，"我辞职，"就这样结束了。

我睡了三个星期。当我醒来，我决定再也不当大厨了。

我当厨师。我得挣钱。但是我再也不当大伙的头。我再也不会带着有纸夹的笔记板，背叛一位老朋友，解雇另一个活着的灵魂。

我在恰到好处的时候离开。基诺最后拖垮了整个银影帝国，甚至连家族的食品生意也破产了。最后我听说银影因为逃税在联邦监狱服役。

那时我就要进入一段悲凉的时期了。

The Wilderness Years

凄凉岁月

我虽然摆脱了海洛因，可生活却变得糟糕起来，这也是我生命中极具讽刺意味的事。去基诺戒毒之前，我虽吸毒严重，毕竟还是个薪水不错的大厨。老板、同事、客人都对我不错。服用美沙酮戒毒后，我变成了一个无能、无信的吸毒者，一个小偷。我只能躲在厨房后面辛苦地干活。对外面的社会而言，我基本是一个没什么用处的人，我只能当厨师，换了一个又一个地方，而且常常用假名。

我曾在麦迪逊上区的一家破落的饭店当厨师。这家饭店破落到要等客人来了之后，服务生才会到楼下把我叫醒。我是这里惟一的厨子，和我为伴的是饭店的晚饭和一台破旧的洗碗机。我曾在阿姆斯特丹区一个午餐柜台做薄饼、鸡蛋，顾客多是民主党政客及随从。我曾在哥伦布区一家怪异的美术馆的小酒吧工作，里面只有我和一个服务员，一种典型的简便却不易共处的搭配。我也曾在一家相当好的二星级宾馆的39层当二厨。我依稀记得曾在那里给保罗·博库斯做过一餐，四道菜，他还用法语向我表示感谢。那次我的脑袋被可卡因摧毁了，我糊里糊涂，告诉冷菜部的厨师如果不快点儿把点的菜单给我，我就挖出他的眼睛，敲碎他的脑壳。这使我在事儿妈经理那儿再也没讨到好果子吃。我还曾在第二大街

的一家不景气的蟹馆干过，蒸蓝蟹，做蟹饼。我还在SoHo做过早午餐。有一次在第八街一家小馆里我把一群醉鬼的一桌子菜全给掀翻了。

有一段时间，我又做了一次大厨，差不多就是这种工作吧。那是在比利饭店。在这儿，有时候一旦需要，我也做别的厨师的菜，什么样的都有。比利饭店在布里克街，是个可以在里面吃或带走的做鸡肉餐的地方。这里只是鸡肉餐连锁店的开始，一艘要遍布全球的鸡肉餐连锁店帝国的旗舰。

正值我的生命低谷，我不管这个地方是好还是坏。我只需要钱。

老板是个犹太老头儿，刚从监狱出来。他用他的小儿子比利，一个游手好闲的家伙的名字给这个饭店取了名。以前，老头儿是拉斯维加斯一家赌城的财务主管。上百万美元被他转到纽约和新辛纳提同伙那里。被发现后，如果他能和检举人妥协，也能得到好处。但是他傲慢地拒绝了，最后只好吃了5年监狱饭。出来后他已经快完了，纽约的一些有头有脸的朋友扶了他一把，帮他开了这家饭店。还答应常来光顾他的生意。算是对当年的回报。

不幸的是，老头儿在监狱里就糊涂了。曾经精明强干的他，已经彻底完了。

这也无足为奇。许多恶棍都拥有一项业务，用别的人出面经营理财，自己在后面敛财。我觉得那些最初创建者们一直在监视着这里，也确实希望这老家伙能致富并事业有成。他们尽了最大的努力，不顾这位糊涂经营者的无知，时时帮助他。

回想起来，这段生活经历对我来说是非常有用的，是我以后小说创作的素材。此前我当然也见到过无赖，但是我从来没有在一个进进出出都是无赖们的地方工作过。我逐渐知道了一些在报纸上的名人们。每个人都是那么赫赫有名。我的老板也总是在给别人打电话时爱这么嚷嚷："你知道我是谁吗？你知道我跟谁在一块儿呢？"

在比利饭店我们跟在别的地方工作不同了。

和我一起的厨师，有一个共同之处，都有过富裕的背景，曾经在工作

之余在外消遣。我和一伙相当难缠的家伙干过一阵子，他们中的多数都曾有些违法问题。但是比利饭店的这伙人却基本上已经是罪犯了。我也不能说这样安排不太妥当，我知道他们每天都要来上班，而一旦某一天他们不再在此工作，那么他们便会再进监狱了。

在比利饭店，赊账也变成了轻而易举的事。以我个人的经历，我知道对于一个新饭店来说赊账期限是个棘手的问题，即使赊一星期也要经过长时间的审批，赊账申请表，长时间的等待，最初的现金转交等都要解决。但是，在比利饭店，我刚挂上电话，货就到位了，而且赊期往往是两个月。那些我在其他地方只允许两周赊期的农产品和干果供应商，现在也都心甘情愿地同意我愿意赊到什么时候就赊到什么时候了。

我的老板总是在打电话，研究他重要的马经，还有那些马的血统，以及那些马在土地上跑得怎么样，在草地上跑得怎么样。18岁的比利快乐地开着他的跑车四处兜风，追女孩子。我大部分时间是跟一些意大利兄弟会的和蔼绅士们一起度过。他们告诉我去哪里买肉类，禽类；怎么和那些卖桌布的，卖面包的，还有卖纸的打交道。很多时候就在车上谈生意。

比如，有人告诉我，"这是卖面包的"。接着一辆老式别克就会停在前边。一个在司机位置上带着高尔夫帽的老家伙会向我打个招呼，然后下车。坐在后座的那个更老的家伙会往边上移，示意让我进去，坐在他边上谈。我们坐在转来转去的车里，悄悄谈着面包生意，然后他会给我看看在后备箱里的产品。奇怪的交易。

有的事情是不能商量的。我发现像垃圾清运这样的事清洁工们早已经定下了价。当我打电话告诉他们我是哪里，询问报价时，他们会反复几次给我的报价都高于国家的定价。当然当我把电话打到我真正要找的公司时，他们会给我一个合理的报价，而且会说"啊，比利饭店，我们正等你们的电话呢！"。有一次我给一个肉联厂打电话，问他们能不能给我们一年提供几十万美元的面包火腿，他们竟淡淡地说了个不行把我拒绝了，连价都没报。这事儿困惑了我很多年，直到有一次我看了保罗·卡斯特

这里的厨师们每个人都文身，各种各样，有骷髅头、十字架上的耶稣、火焰图案、纳粹标记、SS火焰。



拉诺的传记《老板们的老板》才意识到那家肉联厂是由另外一家人经营的。

还有一个供应鸡肉的家伙。他也是在车里见了我，并给我看了后背箱里的样品。我把他介绍给我的老板，我的老板马上大骂，告诉这个穿着带血的白大褂的卖鸡肉的家伙，价钱太高了。他自己可以“飞到他妈的弗吉尼亚，直接买这些东西”，最后还加了一句“你到底知道我跟谁在一起干吗？”

卖鸡肉的对此不理不睬。往地上吐了一口痰，盯着我老板的眼睛说：“去你妈的，你这笨蛋，你知道我在跟谁干吗？你可以飞到他妈的弗吉尼亚，愿意直接买什么就买什么，但你还得给我这个价，弗兰克·佩尔度[①]他妈的都给我这个价，笨蛋，你也得给我这个价”。

我的老板这一次被制住了。

他也变得越来越古怪。

等我们最终开张的时候，一开始就忙得不可开交。订单通过电话倾泻而至堆满了柜台和办公桌。我们措手不及，人手不足。那伙意大利人，包括各方前来造访的达官显贵们都帮着卸货或者在柜台帮忙。这些人都有着古怪的英式名字（比如Dee先生，Tony先生，Brown先生……Lang先生等），个个在中年的样子，身体笨重，叼着雪茄，手上带着上万美元的手表，还有保镖。后来我从报上了解到，这些据说杀过人的家伙在外区搞建筑，很成功。他们住在新泽西斯代顿岛或者隆恩海岸的别墅里，四周都有围墙保护。他们也拎着鸡肉三明治黄纸袋子到格林威治店爬上三层楼去送

① 弗兰克·佩尔度：一家著名的家禽制品公司的总裁。——译注

货。他们在柜台后面把沙拉酱和鳄梨片厚厚地涂在面包上，然后再把桌子弄干净。其实我很喜欢他们这样。

但是，有一天，我的老板来到我面前，不可理解地让我把所有文身的员工统统解雇。这使我进退两难。这里的厨师们每个人都文身，各种各样，有骷髅头、十字架上的耶稣、火焰图案、纳粹标记、SS火焰，还有麦当娜的头像、妻子的头像、女友的头像等。我想尽一切办法让老板明白饭店里的苦活少不了这些人。就像那个正在闷热狭窄令人窒息的储窖里给鸡肉装箱的家伙，他已经加了二十二个班了。他也他妈的文身了，是个天主教的教堂标记。上哪能找个没有文身的罪犯？看来，我认识的那些水门店盗贼是不行了。

更糟的是，我的烧烤师傅第二天来了，身上挂满了金银珠宝，典型的来自贫民窟的打扮。见到他如此打扮，老板骂到："你说这混蛋从哪弄来这么多金子？"，同时嘴里还喷着唾液和吃的东西。"他肯定贩毒，那混蛋是个毒贩，没准儿专抢老太太，我不想让他在饭店干了，赶他走！"。

这样下去肯定不行了。我去找其中一个比较沉稳的合伙人商量此事。自从老板变得越来越喜怒无常后，这个合伙人也有些不太沉稳了。他和其他合伙人已经开始来参加管理会了。会上，当听到我说："你们知道他让我做什么了吧？"，他只是点点头，转转眼珠。我想这算是对我表示同情了。

最后他说："什么也别做"，又极其阴沉地加了一句："Aspeta"，意大利语"等"的意思。

我一点儿也不喜欢他的口气。他对我笑了笑。我不禁想像起老板有朝一日和他们在车里开完彼此都热衷的会后，颓然伏在仪表盘上的样子。几天后，事情发生了。老板在大庭广众之下，在到处是人的餐厅里，叫嚷着让所有文身和带金挂银的家伙，"滚，现在就滚！"。我告诉他我辞职再也不干了，让他把欠我的钱给我，但是他没给。那位沉稳的合伙人过来，从他自己的衣兜里掏出一大叠钱给了我工钱，并且多给了我一百。他跟我道别的时候又向我热情地笑了笑。

我不知道比利饭店怎么样了。肯定没有发展成老板想像的那样——世界连锁，甚至连第二家也没有。后来我又到附近工作了，那里已经变成一个画框店了。那个老家伙怎么样了？他为儿子设计的鸡肉菜王国梦又怎么样了？我只有猜测罢了。

我又在第二大街上区的一家墨西哥饭馆干了一阵子。这个餐馆也在兄弟会的地盘上，整夜开着鸡尾酒冰激凌机器，外面的地沟里淌着一脚深的呕吐物。这里面被一群旁若无人的老鼠占领了。外面过道袋子里放着待熟的鳄梨，这些老鼠每晚轻而易举就能得到，这也使它们长得肥硕而肆无忌惮。在厨房里它们时而爬过我们的脚面；如果有人走近时，它们会从垃圾筐里钻出来；更恶心的是，它们在墙上和屋顶上拉屎。有一次，湿乎乎的，沙沙作响的屋顶就要掉了似的。成堆的鳄梨碎屑，啃过的鸡骨头，还有啃了一半儿的土豆险些掉到我们的头上。

此时，我个人和事业都走到最低谷了。我被那家墨西哥店解雇了，也不知道是什么具体原因。反正理由多的是：酗酒、吸毒、偷盗、懒惰，我不知道哪一条劣行让我被解雇了。我并不在乎。只是那些老鼠把我烦透了，尤其当我被毒瘾折磨的时候。

我还曾在一个清一色中国人的饭馆工作过。每天跟那些厨师一起蹲在地上吃简单的员工饭，有米粥，肉汤，鱼骨头等。一边使筷子铲饭吃，一边跟人打赌猜当天送的西红柿一箱有多少个。我还在一个海鲜馆干过剥牡蛎壳的活，边干边看着那些醉醺醺的客人狼吞虎咽地吃着大虾，连壳也不吐。我看他们喝得太多了，也不在乎这些了。我开始认识一些演员、放高利贷的、地痞、车贼、卖假证件的、用电话骗人的、色情影星。还认识了一个也吸毒的女的，她白天在殡仪馆工作。有一天晚上她来餐馆找我，一脸的满足。她告诉我："今天葬了个孩子，他像在我怀里呼吸一样，当我抱起他的时候，似乎能听到他的叹息。" 看上去她对自己的工作很满意。她对那些外勤电工着迷，我猜可能是那些人的制服吸引了她。每当他们在邻居家修完电路或煤气线路，第二天她就会去造访，为那些好人大唱赞歌。

我还认识了一个50多岁的目光犀利的爱尔兰人。他有时候给新闻协会的人干活儿。一旦活儿来了，他会从我们饭馆招些人去一些仓库或印刷厂，把那里的人揍一顿。但是有一晚他进了餐馆，右手半吊着，很吓人，指关节向后移位快挨上手腕子了，有根骨头也吓人地突出来了。

“杜德”，我叫他，“你得去医院看看！”。

他只笑了笑，然后点了些菜给屋子里的人，自己则要了一打牡蛎和一些虾，最后又喝了酒，跳舞，闲聊直到关门。他一直挥动着那只带血的手，像是他的光荣旗帜。他的老朋友詹姆斯，穿着那件15年前在越南就穿着的破夹克，总爱到我们餐馆来，讲讲故事。詹姆斯是西谷区的名人，大家都知道，他喝酒从来不付钱。他靠别人的慷慨解囊生活。每月都参加一次热闹的租金发放会，这样他就能支付他自己称之为家而实际上是个连窗帘都没有的小地下室的租金。不管走到哪里，詹姆斯都随身带着一个神秘的不锈钢文件箱，常暗示里面装的是《美国优秀小说集》，《核密码》，《火力无限》。我怀疑里面也就是几本色情杂志，说不定是拿袜子换的。但是一闻詹姆斯，我又觉得袜子换的可能性不大。他来自军人家庭，曾经精明、可爱，受过教育。他在西谷这个地方的半数餐馆混过，他活到了86岁。我所在的餐馆只要客人能忍受他就不会对他怎么样。我很佩服他的生存技能，也羡慕他的长寿，还有他的坐功。他并不是靠外表混饭吃。他本能地就会把东西弄到手。他也不斤斤计较，只是做能使自己生存下去的事儿。

我觉得自己有点儿变得像他了，我并不想这样。好在，我还没有向人要酒喝，也没为了得到免费的赠品或房屋租金去听一群醉鬼胡说八道。我毕竟还有个工作，有套公寓，还有个女朋友，她明显地还爱着我。但是我的生活也没有什么转机。我得等发工资才能付账。我的公寓黑乎乎、脏兮兮，像个山洞，屋顶的墙皮直往下掉。我对工作已经没有热情了，但是下班后我即使不去找海洛因，也要为得到别的禁用品奔忙。我仅仅是个厨师而已。我所受的烹饪教育，初时的厨艺学习，在法国度过的有趣而精彩的童年，在相当好的中学大学的学习经历，这些，在这个海鲜馆里却

一无用处。

我不能这样下去了。得换个活法儿。我得好好想想。我就像《飞翔的荷兰人》里的那个厨子一样，长久地生活在半死不活的状态下，脑子里没有前途设想，只是从幻想到幻想。 对朋友，对家人，甚至对我自己来说，我总是个丢脸的、让人失望的人。毒品，酗酒并没赶走我的消沉。我甚至不愿意去接电话，出于害怕或者不愿意，而只是听电话录音，觉得打电话的人的那种哀怨的声音是种干扰。如果他们有什么好消息，我只会觉得羡慕或者不痛快。如果有什么坏消息，我也只是那个最后能帮上忙的人。不管我跟人说什么话，都是那么不合适。我就像生活在一个深深的黑洞里，隐藏着。但是，现在，当我砸着牡蛎壳，蛤蜊壳；当我往糕点上浇鸡尾酒汁的时候，我知道我的黎明到来了——是我从黑暗中爬出来的时候了。

我就像《飞翔的荷兰人》里的那个厨子一样，长久地生活在半死不活的状态下，脑子里没有前途设想，只是从幻想到幻想。 对朋友，对家人，甚至对我自己来说，我总是个丢脸的、让人失望的人。



What I Know About Meat

我对肉的了解

说起来可真像《狂野年代》（*The Wilderness Years*）中的一章。

日子过得不怎么顺畅。都是8月天了，去年的圣诞树还躺在我家闲置已久的餐厅里，成了一堆干死、枯黄的松针。我觉得无颜将这玩意儿拿出去扔到垃圾站去，我不想让邻居们觉得我已经不济到了什么程度，也不想让他们觉得多年来我事事无节制到了这么不可救药的地步。最终，我和老婆还是鼓足勇气处理这堆棘手玩意——像支解尸体般地把它断成节，然后塞到塑料袋子里，夜深人静时，背下几层楼梯，放到一个可卡因贩子的家门口。还是让他来背这个罪名吧，我们琢磨着不会出什么差错。

我的失业金快要领完了，发出去的简历，无一例外地换来的总是一些明摆着是瘾君子们的面试邀请，就连我这个大烟民都觉得给这帮人打下手可真难吃得消。有个家伙打算要搞个玛拉·梅普斯餐厅。“玛拉会在楼上的鸡尾酒室演唱，这事我谁都没告诉。”他说。这肯定能招徕成群花钱如流水的大美食家。我去面谈，到了那个完工一半的餐厅时，风水大师正在感天应地、东摇西晃、念念有词，说的却不是什么吉利话。见这光景，我便故意弄砸了这次面试。

另外一位知名的纽约餐饮大亨叫我去参加了一系列高度保密的会

谈，讨论如何把他现在的餐馆改头换面——这餐馆吵闹无比，令人作呕，以电视节目作主题，简直怪物一个——变成一个高档的法国餐厅。只因其名声在外，没见到那餐馆是个什么样子我就接受了这份工作，他出手非常大方，再说还能做法国菜，懂的也很多。但在这地方干了一晚上我就受不了了。吵吵闹闹的孩子们排在发售机前等着买午餐盒饭的胶皮糖熊、T恤和飞行员夹克。甲克虫车大小般的喇叭高声播放着《绿地》和《女人扎堆》电视节目的主题音乐，手持话筒的侍应喊着让食客们"说出那个电视剧的名称来"。这里的食物跟乌干达航空公司经济舱中的不相上下：水煮菜夹馅饼、预熟的腌肉条、油呼呼的肉饼也是预先煎好放在蒸气柜里，还浸着油。真有点灵魂接受考验的架势，当晚打烊后，我便草草地给老板留了个条："这鬼地方我10分钟都呆不下去了。不管你将来是不是会把它变成巴黎大饭店——但现在实在太可怕了。"

几个70年代经过一番风雨的过来人想在东区北部搞个海鲜餐馆，但是，我打电话给个批发鱼店的熟人讲我想做这份工的时候，他大声地呻吟了几声。

"这帮小子每个月都欠账不付。他们另外的一个地方也是货到才付款——听说，连工资都是空头支票……"

我谢了他提供的消息，便客气地回绝了这几个人。

我真是郁闷。一天到晚在床上躺着，满脑子的负疚、恐惧、羞辱和遗憾，连动都动不了了。烟灰缸满是烟头，未付的账单到处都是，脏衣服堆满了各个墙角。夜里，睁眼躺着睡不着，心急促地跳着，那种恐惧、自憎一波强过一波，只有开着车从六楼的窗口冲到河滨街上的念头才能稍给我一点安慰，让我慢慢进入梦乡。

终于，得到了一个听起来还有点希望的面谈机会，是一家坐落在公园大道上的肉排屋。这家店有很多商务客人，在《餐可得指南》（*ZagatGuide*）上位居难得的第24，是汉普敦区备受尊敬的好去处。这里有顶级的风干肉排、盘大量足的海鲜、巨杯装的马丁尼酒和单麦芽苏格兰威士忌，再加不可或缺的雪茄室。进城的路上，我信心十足地想：一）在这地方打工不

会脸上无光；二）就是倒立着，我也能打理个肉排厨房。15年来，我对牛肉、猪肉、小牛肉是无所不知、无所不晓，烧还是烤样样精通——对我来说，这些真是易如反掌，把这种简单、普通的食物做出我自己的特色来不是什么费劲的事。单就特色菜来说，很简单便可以给它来个提升。肉排屋的特色菜和海鲜是出了名的不符其名。这地方我的用武之地会很大，我确定。

习惯性地，我提前半个小时到了面谈的地方。既紧张又口渴，琢磨着弄杯啤酒放松放松。我这人在面谈时老爱过头地分析问题，自作聪明地回答问题，没人想要这种品性的厨师长。所以，我想，一杯啤酒下肚，我便会木上几分，放松一点。

我低头走进一个诱人的工人出入的酒吧——爱尔兰酒保，吧台上一碗碗过期的椒盐脆饼干，自动电唱机飘扬着凡·莫里森的歌声。几口下肚，便觉得自己和这些白日饮酒的人们甚至那酸臭的啤酒味都非常融洽。我喝着酒抽着烟，眼馋地盯着隔着几张凳子的吧台上的一盘鸡翅。千万不能在面谈前吃东西，我这样提醒着自己，我不想让可能成为我新老板的人在对我不如意的事业问这问那的时候，看到我牙里嵌着一大块鸡肉。时间快到了，我真想爽约，就在这儿呆一整天，扔几个25分币到自动电唱机里，听听斯迪芬·伍尔夫唱《魔术毯之旅》，喝几杯淡啤。要是能这样——在爱尔兰酒吧里从早泡到黄昏，还有人给钱，一个星期1200，那该多好啊。何必去接手一家新厨房，受那份身心之罪呢——我在那儿冥想着。但是我需要这钱，也需要这份工作。我得再披挂上阵。

当我走出酒吧，走进那赤日炎炎的8月的下午，感觉无比轻松，也感觉自己完全准备好了。

那餐馆里是惯用的深色木装潢的墙，墙上挂着各种马匹、老纽约和蓄着羊角胡子的棒球手的旧照片，一应设施都有点俱乐部的感觉。正好是午饭后晚饭前的一段时间，整个餐馆空无一人，只有一个头发灰白、小胡子修剪得整整齐齐、身穿便服的男子，一看就知道是老板，旁边坐着一位穿西装的小伙子。他们正在与另一位申请人面谈，眼前放着一大叠简历。

一个长着一副扫帚眉的侍应总管模样的人领我走进吧堂，我一眼就看出这里的阵势不凡。满吧台坐的都是来面谈的厨师，一个个表情严肃，身着平民百姓衣装，边等边慢慢地啜着软饮料。大多数人跟我一样不怎么会穿着，看上去一副落魄的样子，个个眼睛都直直的，多年在厨房的白炽灯光的照射下，皮肤白得都有点儿透明了。大家谁也不理谁，装着根本不在乎这份工作的样子。我心想，这些厨师同行们看着都像潜艇司令上岸来度假似的，紧张地玩弄着搅酒棒，撕扯着各自的餐巾纸，都忍着不在面谈前抽烟。我跟一个漫不经心的酒保讲了我的名字，他非常肯定地跟我说，老板“很快”就会见我，我在那儿等啊等。等了半天，我觉得十分光火，我这么一个大厨师（即使是新近失宠）让人这般对待，坐在这儿干等，像……像……跑堂的一样被关在什么牛栏马圈里。

坐在我旁边的是个法国人，眼圈整个是黑紫色，手上有很严重的烧伤，读着足球比赛的结果。吧台的远处，那些厨师们假装自己是客人，假装不是那种服服帖帖为一份肉排餐馆的工作而排队的人。他们这种可怜样颇让我觉得自己很强大。

一位独行客进来，很快喝了一杯每日中午必喝的鸡尾酒，酒保说了一句“您好吗”，他便乐不可支地讲述他如何在阿鲁巴度假，到墨西哥去打高尔夫，还顺便比较了一下宝马和奔驰车各有什么优缺点。然后，用一个黄色笑话来接听他的手机。我忍不住支着耳朵偷听，却突然发现——让我难堪地——其他厨师也都在支着耳朵听，脸上一副渴望的表情，没准像我一样，在想像着能去度假，还有车，边打高尔夫边做生意的景象。我一下就觉得自己心头又罩上一个巨大的阴影。

终于，他们叫到了我的名字。我整了整身上穿了10年的旧夹克，理了理摩丝固定住的头发，信心十足地大步走向面谈桌。握手有力而且恰到好处，坐了下来。尽管自己曾用过毒品并且只有一个烹调学位，我还是做出了一副生气勃勃、酷不可挡的样子。

一开始，面谈进行得很顺畅。老板是位和蔼可亲的苏格兰人，带着浓浓的口音，他把我的简历递给他的助手——一个美国人，在看到我工作过

的地方之后，脸上立刻露出了会心的微笑。

“噢……超级俱乐部……他们那儿现在怎么样？你在马文和艾略特的餐馆干过？”他问道，满脸堆着笑。“那会儿可真够疯狂的，”他回想道，脸上露出做梦般的表情。他的意思我心领神会，这家伙是在告诉我七八十年代的时候，他也曾到处沾花惹草，也没少用过可卡因。

面谈继续着，那美国小子漫不经心地对我工作经历的不同时期问了些问题，幸好他没有问到那些捏造的部分，也没有问到中间好几个月没事干的那段，也没问到那些有我“助过一臂之力”而久已销声匿迹的餐馆。

“你给吉米干过？”他问道，呵呵笑着摇了摇头。“他还在厨房里穿旱冰鞋吗？”

我点了点头，笑出声来，这段追忆往昔的话让我备感轻松。很显然，这位也曾在事业旅程中受过吉米的气。我们开始近乎了！

“好多年没见他了，”我回答道，巧妙地把自己和一度是我师傅的他赶快区分开。“哈哈……”

我继续热情地冲着老板和他的美国经理微笑，老板向我介绍他的肉排屋的历史、经营哲学及长远发展蓝图，我仔细地聆听着，脸上做出一副既严肃又恰到好处的愉快表情。他们各自问了几个问题，我一一轻松做答。我可以从他们脸上的表情看出，情况非常好。每个问题我都回答得很圆满。没有我答不上来的。

“工作时间上你是怎么想的？”

一个长着一副扫帚眉的侍应总管模样的人领我走进吧堂，我一眼就看出这里的阵势不凡。满吧台坐的都是来面谈的厨师，一个个表情严肃，身着平民百姓衣装，边等边慢慢地啜着软饮料。大多数人跟我一样不怎么会穿着，看上去一副落魄的样子。

这个我知道。"看需要。头几个月，我想我得支个帐篷在厨房里……再往后？我一般从早10点做到晚10点……至少得这么长。一周六七天，需要怎么样就怎么样。"

"你觉得你的强项和弱项是什么？"

这个我以前对付过，一点儿幽默、谦虚中带着褒奖，把我的优点道了个尽，这问题也巧妙地回答过去了。

"你为什么要离开你现在的职位？"

易如反掌。这个问题上我更是发挥得淋漓尽致，我深知对自己的上一个雇主说三道四会对我非常不利。于是我大谈特谈"简单、不耍花样的美国式食品"。

"那你能给我带来什么积极性的变化呢？"

我简直是如鱼得水。每个回答都带来会心的微笑与点头，顺应其意的答案奇妙、顺畅地从我的舌尖流出。一会儿，他们就都乐得开心大笑了起来。我用雇主听来入耳的行话，诸如卖点、食品成本百分比、劳动密集型和一本万利之类来给自己未来的希望润色，这些都是娓娓道来，没有一点牵强之意。再小心翼翼，不经意地表明自己是个严肃、富有经验的厨师，是个通情达理的人——脾气好、靠得住——是年过半百的苏格兰肉排屋老板能谈得来、合得来的人——一个务实的人、熟练的职业厨师——不带吹嘘、空幻，也不会作假。

我讲完一句话，面带笑容地看着他们，对面谈进行的状况感到非常欣慰。当老板问我希望拿多少钱的时候，我想搏一把，便说85000再加全家医疗保险——我当然是个婚姻美满的人——而那家伙连眼都没眨一下，只是用一只削尖了的铅笔在我的简历角上写下我说的数目，说道，"这可以做得到。"我让对话顺利地进行着，主要是为了掩饰自己心中的喜悦——这还能有错，我他妈的当然能做得了这份工作！伺候一帮边吃饭边抽雪茄的食客还不好办，我都能训条哈巴狗每天煮它上百个肉排，烤些锡纸包着的土豆，熬些鲜滑可口的蛤肉海鲜浓汤出来。这活儿对我来说容易得有点可笑——这简直就是白给钱。自然，我没这么说出

口。千万说不得呀。

眼看着就可以得到这个职位了。我能感觉得到。我巧妙地主动讲出了我个人做菜的原则是要懂得使用上好的原料，像我的很多同行们那样过多考虑盘碗的式样、过分地雕饰食物、强调装盘是本末倒置。老板一般都喜欢听这样的话。这样一说，便也消除了"我这小庙供不起你这大菩萨"的疑虑。啊，没错，我又强调道，所有那些盘上的杰克逊·鲍乐克式的设计，雕刻蔬菜和花花哨哨的这个那个——耗时、高成本的偏执做法，只是为了满足厨师的自我——却有损于上好原料的自然美。"好菜，不加修饰地制作，"我重复道，"无需这些愚蠢做法。如果原料是最好的，再加以精心制作，根本不需要这些。"我的语气暗示着把一大块肉装饰得像块生日蛋糕，不只缺乏老爷们气，而且简直有点娘娘腔。

事情一直进行得很顺利，却不料突然来了个怪异、令人不解的急转弯。老板往前倾了倾身，异常严肃地低声问出了显然是最关键的问题，他那蓝眼睛直盯着我，好像要看穿我的脑袋一般，他的浓重口音再加过路的送货卡车声模糊了他所说的话。我没听到他说什么。便请他再重复一遍他的问题，我突然有点乱套的感觉。这回，我仔细听着，感觉到自己的优势突然消失了，我不想让这老板觉得我的耳朵不好使——或者更糟，听不懂他的口音。

"对不起，"我说道，"您是问？"

"我是问你，"老板说道，有点不高兴，"你对本人（me）了解多少？"

这个问题难度可不小。这家伙到目前为止，所谈好像都是业务方面的事。他希望得到什么样的答案呢？他希望他的未来厨师长怎么回答这个问题："你对本人（me）了解多少？"

他是不是想听些溜须拍马的奉承话，我猜测着。他希望的答案是不是这样的："噢，没错！当然是久闻大名了！谁没听说过您啊。怎么说呢？您从苏格兰坐下等舱横越大洋的壮举，您要成为人上人的坚定决心，您从一个无名小卒到豪门巨富并创建了这家高档的肉排屋，您这儿的菜传奇般地好，这些在全美国都是妇孺皆知的事。怎么说……怎么说

我以骄傲的口气——后来我才意识到这种骄傲的样子当时看上去一定像个白痴——完全诚实地回答了他的问题。我盯着老板的双眼，微笑着，坚定有力，努力控制着快要从胸腔里跳出来的心。



呢……事实上，您的个人简历都文身文到我的胸脯上了！这么跟您说吧，您……您使我受到无比的鼓舞！还他妈的是我孩童时代的偶像！”他想听的是这套话吗？

我想不是。这不可能。我得赶快想出个答案。这家伙到底想听什么？也许他只想听听对他所创造的这个餐饮帝国的严肃认识，没准是这样的：“当然了，您的名声在外啊——您从不玩虚的，敢说敢干，对员工要求严格，希望他们尽最大的努力，做到最好……在您事业的早期，您也受过滥竽充数的厨师的害，您不可能再让这样的事情发生……您是摸爬滚打、披荆斩棘踏着竞争对手的尸骨走过来的……”莫非他想听到的是这个？

也许，我仔细考虑着。他是不是想看看申请人有没有点胆量。这样的话，正确答案没准是“噢，没错，人人都说你是个卑鄙、不择手段、到处树敌、熊心豹胆的冷血杂种——但我也听说你很公正。”

没准是这个？

不过，事实是走进这家店以前，我从没听说过这个家伙。一无所知。没错，他在《餐可得指南》杂志上位居第24，不过我所知道的仅此而已。我对这人的了解只有这么多！ 这会儿说谎……拍马……前面的一切都进行得这么顺利——这么干也许会铸成大错。

所以我决定讲实话试试看。

我以骄傲的口气——后来我才意识到这种骄傲的样子当时看上去

一定像个白痴——完全诚实地回答了他的问题。我盯着老板的双眼，微笑着，坚定有力，努力控制着快要从胸腔里跳出来的心，尽力用轻松的语气说道：

“几乎一无所知！”

这不是他所希望的答案。

老板和经理都牵强地笑了笑，满脸的震惊。表情十分地迷惑不解。他们收拾着那一叠简历，示意面谈到此结束。仿佛是几秒钟之内，我就被客气地送到门口，我感觉这也太快了点，听到一句典型的让你走人的话“我们还得见一下其他申请人才能做出决定。”

我刚走过半个街区，在这8月的热浪里，还有刚才那两个家伙让我受的苦，我已大汗淋漓，这时我才突然意识到自己所犯的错误。我大声地呻吟了一声，我突然明白过来那位骄傲的苏格兰人所问的问题，自己的愚蠢劲几乎让我嚎啕大哭起来，又让我对自己恼怒无比。这位肉排屋老板——他的周末销售报告可能90%都是肉类的销售——根本没问我对他“本人（me）了解多少……”，他所问的问题是个成功的肉排屋老板理所当然要问的问题。

他是问我：“你对红肉（meat）了解多少？”

而我，像个半疯子、玩命的白痴天才、敢死队飞行员一样还让他重复了一遍他所问的问题，仔细斟酌、考量了半天，然后骄傲地答道，“几乎一无所知！”

这可不是我职业生涯中光辉的一页。

Pino Noir: Tuscan Interlude

皮诺的黑暗：托斯卡纳插曲

在我漫长但不引人注目的职业生涯里，说起压力大、费心劳神、奇异故事、意外的突变和“长点经验”之类的经历，也许还要数给纽约的餐饮业黑暗王子皮诺·洛安格干的那段短暂插曲最让人记忆犹新，同时也最让人心疲力竭。皮诺是可可普佐、乐玛德里、山鲍罗、迪玛尔、托斯卡纳等餐馆的老板，一直以来都是本行业中最有争议的人物。与他共过事、给他干过活儿的很多人有的嫉妒他、有的害怕他、有的鄙视他、有的推崇他，也有的羡慕他。

先说说此前几个星期的事，你会对在皮诺手下干活的情景大概有个印象。我是皮诺的大公司托斯集团最新的总厨师长，穿着一身醒目的行头，崭新的布兰格达牌夹克，上面用托斯卡纳蓝端端正正地绣着我的名字，我尽量让自己有个厨师样。皮诺的新餐馆可可普佐美食轩新近开张，餐馆优雅、富有格调，位于西46街上的派拉蒙酒店的底楼。我在鸡尾酒台前站着，一个搞新闻的熟人带着一大群颧骨高高的模特儿和穿着名牌时装的英俊小伙子走了进来。看到我大吃一惊，赶紧握住我的手说：“托尼！真不知道你在皮诺这儿干呢！”然后，压低嗓门，半开玩笑地说，“我

猜，再过几个月你不是自己开餐馆，就是油水被榨干。”

说起来，本人没什么做意大利菜的经验，一向都对意大利菜不屑一顾，而且还写过一本书，描述一个意大利裔的美国厨师如何想方设法，要远离番茄酱、大蒜和干酪去做法式菜，如何宁愿背叛自己的家庭都不愿做炸鱿鱼圈的故事。我这样一个厨师怎么就成了皮诺·洛安格最新的高级托斯卡纳餐馆的开业厨师长呢？

这我还真说不上来。

在那家垂死挣扎了一段的“五分之一”餐馆最终一命呜呼之后，我过了一段不用工作的舒服日子——躺在自己满是尘土的屋子里，看看日间电视节目，偶尔从这种舒服的蛰伏状态中醒过来，发那么一两份简历的传真——不曾想“大脚”的另一位门徒罗伯·罗里兹打来电话。

“托尼，是我，埃尔维斯！（大脚老叫他埃尔维斯）你干嘛呢？我现在在乐玛德里……他们需要个二厨！你赶快来一趟！”

“那是家意大利餐馆，”我说道。

“没关系。只管去就行了。和厨师长见个面！他想见你。听我的——你一定会喜欢的！”

我喜欢罗伯这人。这小子是那种蒸不烂、煮不熟、彻头彻尾、神通广大的杂种——对纽约每家餐馆的消息都无所不知，他可以随时给任何一个供应商打电话弄到免费的、便宜的、质量好的东西，而且速度快。他酒量大，人滑稽，而且眼力好、判断力准。我俩的交往可说是历史久远了，而

说起来，本人没什么做意大利菜的经验，一向都对意大利菜不屑一顾，而且还写过一本书，描述一个意大利裔的美国厨师如何想方设法，要远离番茄酱、大蒜和干酪去做法式菜。



且从没什么不愉快。于是我说，"干嘛不去呢？"再说，我的日程也十分宽裕——如果不算5点钟重播的《石堡档案》和7点钟的《阿森一族》的话。我赶紧设法找到一些干净的衣服，收拾成能见人的样子，匆匆赶到乔尔西。

我始终认为乐玛德里是皮诺所有餐馆中最好的一家，至今都是。这地方是专门按照皮诺对"老妈家常饭"情有独钟这种想法设计的，皮诺所说的这种家常饭是他年轻时在托斯卡纳时，那儿的妈妈、奶奶们所做的家常饭——再加上那种冷血式的职业高效率，这一点他更是名声在外。厨师长叫吉亚尼·斯凯宾，是个讨人喜欢、肤色较白的意大利人，他总是把外套的每一道纽扣都系上，脖子上围着块手帕，用骨制或象牙的别针别着。我们在他楼下的办公室见了面，由于罗伯的如簧巧舌，他一见面就很喜欢我。罗伯在他手下做管理员兼采购员。吉亚尼的要求听上去很合理：每星期做六班，弄些特色午餐，熬点汤，做少许备菜活，盯着点那帮厄瓜多尔人，需要的时候在流水线上帮个手——给提提速度——一个星期做一晚煎炒台。工资也不错，吉亚尼给我的印象也很好。最令人振奋的是面谈快要结束时，他很随意地问我，想不想去可可普佐美食轩做总厨师长，再过几个星期就要开张了。"我不想干，"他说道："我太忙了。"

如此一来，我便开始恶补有关托斯卡纳的各种知识。

几个小时前我还无望地躺在自己凌乱的床上，两眼发直，搞不清该再睡一觉还是叫外卖比萨饼。而现在我却成了全纽约最好的意大利餐馆的二厨，而且还有快速提升的希望——都有人给我打了保票——成为皮诺·洛安格最新的、位于由菲利普·斯塔克设计、施瓦格旗下酒店里名流出入的餐馆的主管厨师。这变化可真有点天翻地覆。

我自己觉得有点迷惑。别忘了我并不喜欢意大利菜。但是，当我第一天走进乐玛德里的时候，看到冷藏室空无一物，看到番茄酱、鸡汤、意大利面食、面包——简言之，所有的东西——是如何现场制做的（番茄酱是用新鲜的去籽、去皮的番茄制成），着实让我目瞪口呆。肉、鱼、农产品一到，厨师们都抢似的扑上去，夺过他们所需要的东西——常常是从货车上

直接往下拿——这样他们才能保证不耽误午餐的准备工作。这里的饭菜质量真是棒极了。有人开始点菜了，我得跑到红案那边现要我所需要的肉，红案掌刀是你要什么样的他就切什么样的。一位个头很矮的厄瓜多尔面食师傅，有两根手指只剩下秃秃的两个桩，负责做宽意大利面，切吉他弦般的细意大利面，摆放做包馅面食的大张面皮，还现做汤团送到楼上上桌。在整个面食线上是一群真正令人肃然起敬的厨艺高超的厄瓜多尔人，他们负责制做福卡其烤饼和白块菌大油比萨饼，在新鲜的现收拾干净的鲈鱼上抹擦海盐，然后把里面填满香料再烤到黄脆，切出跟纸一样薄的帕马火腿和鲸脂，做出花样多得惊人的面食菜，从两大文火保鲜的面食锅里捞出需要的东西，照所点的菜在一张巨大的厨台上装盘。台子那么大，材料那么多，我都不知道他们怎么能分清哪个是哪个。

以前我一点儿都不懂怎么做意大利面食。在这里，干面食先用开水过一下，煮到大半熟，凉水直接放到刷了少许油的平底锅中，然后用几分钟的时间加沙司做好。新鲜面食和细面条都是随叫随做。

面食的做法很地道。比如说短粗空心面，加沙司之后能在盘中堆起来，而不是在盘中滑来滑去，或干脆泡在碗里。

"你要尝一下做好的面食，"吉亚尼解释道，"不要只尝沙司。"我必须承认，那真是个新发现。一餐简单的西红柿——再简单不过的菜式，面食加红沙司——突然变成了真正美不可言，令人激动的尤物。

这里所有的菜都朴实无华。这么说没有一点儿说其容易、笨拙的意思。我的意思是这是我第一次目睹只需用质量好、新鲜的三四样材料，用简单的方法便可做出真正精美而且时有奇迹的菜式。像托斯卡纳面包汤、大白豆沙拉、烧烤鱿鱼圈儿、小章鱼、鲜嫩的橄榄油蒜小洋蓟、简单的煎炒小牛肝加焦糖洋葱等家常、农家菜都会令人振奋，让人耳目一新。这一套干净利落、朴实无华的诚实做法是一种全新的做法，和我不久前天天用各种沙司、瓶装玩意儿和奇异材料的做法完全不同。

我的恐惧心理还不算太严重，也许因为罗伯在此的缘故。他有时会用餐馆里的广播系统说些什么，大多数时候都是些刺耳的呻吟声，含混不

清、像是被水呛着了的声音。而吉亚尼在皮诺帝国的通道、拐角中往来穿梭似乎毫不费力。他显然是个颇受青睐的小长官，在他的保护下我觉得很舒服。

约好过几天我就和大老板见个面，好让他看一眼这个名字听起来像法国人的总厨师长候选人是个什么样子。我也学得聪明了点，预先做了一些准备工作。拜读了皮诺的两本大作：《托斯卡纳人下厨》——大部分是关于乐玛德里的开业情况的——和《谈鱼》，这本书主要是关于他少年时期在意大利吃过的一些脂肪特多的海鲜小鱼，这些鱼现在都没有什么人去碰了。我兴头十足地阅读了这两本书，尤其是《谈鱼》，书中所讲多是他如何喜欢"垃圾鱼"，这观点正好和我早期的导师霍华德·密彻姆的观点一致。皮诺这人，无论你对他个人看法如何，但可以肯定的是他真的特别喜欢吃，这一点表现在他的书中，也表现在他的餐馆中。他在书中伤心地讲到，曾在可可普佐的酒吧前，请他的一些老顾客品尝鳀鱼或沙丁鱼却遭拒绝的事。他认为绝好的东西却被他的食客们拒绝，这种艰难、沮丧的经历给我留下一种备感亲切的感觉。

因此我知道要是有机会给他做顿饭时我该做些什么菜。

我们在乐玛德里见了面，过了一遍我的简历——好在他没怎么仔细看。皮诺这人，我的感觉是，他在面谈时很注重对申请人个性的第一印象。面谈进展得很顺利。他邀请我参加在疯狂61举行的试菜会，这也是皮诺的另一桩生意，位于市内巴尼百货店的地下室，我想我得首先出场拿出我的全身厨艺来：使尽浑身解数给皮诺瞧瞧我真的会做菜。

我的同行候选人和已经受雇于托斯集团来帮助新店制订菜谱的厨师们都到场了，他们做的菜都是一副常见的"看我做的菜多好看"的样子，有：牛油果生煎鱼肉饼，加州式的新托斯卡纳菜，还有各种各样装盘精致、用料昂贵的菜。我则选了最便宜、最油腻、最不流行的鱼，也是我平时最喜欢吃的而且皮诺大概也会喜欢的：不怎么起眼的蓝鱼。在烧烤架上烤好，加上一个温热的土豆和门利左香肠沙拉，撒上碎茴香，再加上红洋葱、薄荷和罗勒。再加一道西西里橄榄、迷迭香和大蒜炖羊肩——用拌有罗勒的土豆泥

做底装盘——为妥当起见，又加了一道鳕鱼、蟹肉、龙虾肉饺子。皮诺看到我的蓝鱼时笑了笑。不说别的，至少也说明我这人够胆量。

我拿到了这份工作。

工资谈判很简短。皮诺问我想要多少。我说了个比我自认为该得的高很多的数字，他减了5000。即便这样也比我以往——甚至现在——所挣的工资高出很多。从皮诺坐落在59街上的办公室出来时，我有点儿飘飘欲仙，走到橡树屋给自己买了杯马丁尼酒，我的声音还抖得说不出话来。当我终于控制好自己给我老婆打电话时，我听起来就像个打电话给爸爸报喜的女孩，上气不接下气地："爸！你猜怎么着！他要我嫁给他！"

《纽约时报》上登了公告。我被介绍认识公司的公关人员，他们要我提供一份个人简历，我的短暂而令人难忘的皮诺星球的历险从此开始了。

此后的某次会议中——这样的会议很多，设计菜谱可真是一件痛苦而又折磨人的事——我得知虽然我是总厨师长，我的意大利菜厨师（一位像雪貂的意大利人）会补足我在托斯卡纳菜知识方面的明显不足，还提供我所缺乏的实用的地摊经验、流水作业式的经验和煨饭搅拌经验。看样子是个很不错的想法。我可以自选二厨（需要两个）和一般厨师，但我必须得火速行动，因为可可普佐美食轩定于10天后开业。在这10天里，我们需要最后敲定菜谱、设备，还有二十五到三十位一般厨师——所有这一切都必须在名人云集、媒体遍地的试营业时准备齐全。

这可是我有生以来规模最大、最急迫、东一腿西一脚狂奔乱冲的招聘活动。

先讲第一件事情：我打电话给斯蒂文（二厨候选人之一，一会儿再说他），激动地告诉他放下手中所有的活，因为这可是件大事：我们烹饪事业中最大的一次机遇！马上到我这儿来，我们急需些人手！瞧瞧这地方，我一边带他看着乱七八糟还没有完工的餐馆一边跟他说着，指出哪块放大烤炉，哪块放炉灶，还指给他看倾斜火灶、蒸气壶、制面机、冰激凌机、红案台、储藏室和办公室——一色的新货而且都是质量最好的。老板给了

我们60000美元，在此后几天的时间里买深底锅、平底锅、搅拌器、混合机、餐具和玩具！重型设备都没算进去，它们都已购置完毕。

斯蒂文像往常一样，来得快速、做得熟练。他答应给我当二厨。还有一位很有才华的哥伦比亚裔美国人，我们暂时称他为阿尔弗雷德，加入成为另外一位二厨。比赛算是正式开始了。在乐玛德里，吉亚尼看了一眼我的意大利菜厨师就警告我说："留心这小子，他会背后捅刀子。"边说边打着捅刀子的手势。

"什么？他有什么问题？他是西西里人？"我开着玩笑问道，我知道吉亚尼对北方的偏爱。

"更糟，"吉亚尼说道。"他是那不勒斯人。"

我还没搞明白，我是被蓝眼睛的北方人包围了，这些人觉得——虽然我不是意大利人——但还是比南方人好点。这些人都很精明、善于串谋、绝对的见风使舵、趋炎附势、看上司的脸色行事，有些人简直就是分毫不差地过着美第西家族[①]般的日子。这些家伙真行！非常善于在一个意大利人的大生意中勾心斗角、变换立场，也是以前我自以为善于干的事。他们能让老板开心而又不过头，同时，还能巧妙地与潜在的竞争对手和存心不善者保持中立。我对这些并不在行——这不只是说我对意大利菜的相对无知。这真是一片丛林——无论如何美丽、充满异国情调——都绝对不是我所熟悉的丛林。

吉亚尼所说的完全正确，我还真应该认真听听他的话。但是皮诺——很抱歉在此让他的敌人失望——和我相处得很好：他富有魅力、直截了当、大方而且真诚。他从来没有答应我一件事而不去办的。我喜欢他，如果我今天在什么地方碰到他，我也会这么告诉他。我喜欢他那种谈起抽油烟机、插座、卖点和面食史就滔滔不绝的样子，还有他能记住他这么多餐馆里每个工作人员的名字，甚至哪个冰柜的压缩机有问题他都知道，他能头头是道地说出每一个餐馆里的每一道菜用什么料。他对什么都了如指掌——到了不屈不挠的地步。这么多年来我给

① 美第西家族：意大利历史久远的一个名门望族，精于商务、政治等。

不少黑不可及的家伙打过工，我还真是佩服他这一点。再说他几年前还只是个餐馆小工、也讲不了几句英语，现在却在经营着一家商业帝国。了不起。公认地，他的很多帮手们和手下是有点偏执、喜欢搞阴谋。恐惧、背信弃义、投机、猜测和图谋不轨的行为处处可见。要在高层面前有所表现的压力特别大。人人都想投其所好，因为做好的奖励会非常大，而对失败的惩罚却也很惊人。

我的第一项任务不只是要招聘二十到三十位厨艺出众的厨师，并且得比那个意大利菜厨师招聘的还要多。我的想法是招聘对我忠诚的人，而且多多益善——这些人，无论男女都得对我负责，是可以信任、能在背后保护我的人——不然，如果意大利菜厨师先得手，便会在我的队伍里塞满他的人——这些人是看见我的头发着了火都不会告诉我的主——更不能有恨不得拿着刀子在墙角等着我的人。

我和斯蒂文到能想到的餐馆里去挖人。我们把船屋馆洗劫个一干二净，一个星期之内就几乎把他们的整个队伍都挖走了，有很多人在我们的怂恿下连招呼都没打就走了。我们还抢了其他很多厨师，四处打听哪儿有心怀不满、嫌工资低、心情不畅、容易说服和胸怀大志的家伙。我们大范围地与人会谈、接力面谈、三四个人同时跟一大群应报纸广告来应聘的人面谈。这么大队大队招来的申请人的素质颇令人失望；我们从上百个从来没有做过专业厨师的、斗大的字不识一箩筐的、性格怪异的家伙里只能选拔出两三个厨师来。与此同时我的意大利菜厨师也在进行着招聘运动，结果比我们的好多了。他从两家极好的意大利餐馆裴格里奥和比萨萄里挖出几个特棒的厄瓜多尔面食、烧烤和煎炒厨师，大多数都是以前和他一起干过的人。我们用尽千方百计：贿赂、乞求、哄骗和引诱，使很多人放下手中的活马上到我们这儿来干，因此我们成了很多餐馆老板的大敌。我们当然明白，所聘的这些厨师都干不长久，而且我们实际上需要四十个在流水线上干的厨师，过几个星期可能就得淘汰掉一些不中用的家伙，留下足够的人手按部就班地做事。这是一桩疯狂且令人兴奋的事，但在阴德账上可能亏欠不少——但话又说回来了，这毕竟是非同小可的事啊。

当我没在某个餐馆的停车场或烟雾缭绕的爱尔兰酒吧里与候选人秘密会谈，或到乐玛德里给吉亚尼做帮手，或清理整车的设备时，我便是和托斯集团的总厨师长、名噪一时的玛塔·普林尼在一起，她热情、睿智、身材矮小、才华出众，看上去有50来岁。我们一般在“疯狂61”的厨房或托斯集团在59街上的办公室见面，进一步斟酌菜谱、品尝成菜、潜心研究菜谱式样和最后敲定菜价。最初的创意是，可可普佐美食轩的菜谱要“好玩”，而且有“戏剧性”，菜的说明，不管菜出自何处，要有挑战性。餐厅中心的工作台已经建好，厨房做好的菜要在这充满未来色彩的炉灶上最后“完成”，需要的话分劈或去骨，然后由身着设计考究的制服、训练有素的侍应送上餐桌。

可可普佐开业前后的每个星期，都要定期在托斯集团的会议室里举行一次厨师长会议。如果我是最后一个到场，对话总是突然从意大利语换成英语。离餐馆开业还有几天的时间，厨师们正在开着会——也许是在讨论“德布赖格”和“采购大师”哪一家的风干肋骨好，或是正在讨论大家是否同意使用某一品牌的橄榄油（意见不一）——皮诺突然开门伸进头来一脸不祥地说道：“安东尼，你来一下好吗？”

屋里的气氛明显地轻松了。其他厨师的额头上都出了一层冷汗，他们觉得真够玄的，庆幸不是自己被毫无警告地叫进内屋和最高领导进行私下严肃谈话。我站了起来，有点儿迷惑，离开会议去和皮诺私下会谈。

他带我走进他的办公室，随手关上了门，坐在他那看上去很舒适的沙发里，翘起了二郎腿。

“安东尼，你有没有什么……敌人？”他问道。

“嗯？”我有点儿张口结舌，吞吞吐吐，心中没有一点儿底他到底要说什么。

“我接了个电话，”他慢慢说道。“有个……有个什么人……不太喜欢你……看到了《时报》上的通告……你是不是偷了别人的二厨过来？”

“我……我……没有！……我不知道。”我吃力地说道，声音吓得都变得紧绷绷的了。

“他们说……这个人说你在偷别人的二厨。而且说你是……你抽大麻。谁，”他有点自言自语地问道，“谁会这么恨你呢？”

我完全没了主张。矢口否认偷二厨的事——虽然，我确实把能搭上点关系的厨子、洗碗工都偷过来了。后来，过了很长时间，我才回想起来，在一次面试的时候，听到个来申请清洁工职位的人说她的男朋友是个二厨，在一家我了解的餐馆工作。那儿的厨师长我认识，是个纯粹的混蛋，没准我跟她说了让她的男朋友给我打电话什么的。也许，我的代表人（斯蒂文）跟这人私下有过什么谈话。后来我们才知道，这人用我们对他的兴趣向他的厨师长要价，要求大幅地涨工资。可当时，在皮诺灯光暗淡的私人办公室里，我想这下完了，这得来不易的机会正在从我的手中溜走——我还没开始干呢。

我整个人乱得没了方寸，但还是设法真心地向皮诺保证，毒品方面，他绝对可以放心，永远也不会是个问题，我们也不用再谈及这个话题。他挥了挥手，没怎么在意这个问题，而是集中在谁会恨我到这个地步，这么费尽心机地找到他的私人电话，花费许多时间和精力打电话给他来说我的坏话，破坏我这难得的机会。我怎么也想不出有谁会这么干。

皮诺突然亲切地笑了起来。他看上去……怎么说呢……很开心。

“你知道，安东尼，”他说道，“我有很多很多敌人。这很好，有时候，有敌人——即使你不知道敌人是谁。这意味着你……很重要。你一定是个重要人物……都重要到了有敌人的地步。”我出门的时候，他在我背上拍了一下。这次经历差点让我崩溃，但也让我敬由心

餐馆本身非常漂亮。兰迪·格伯尔德酒吧就在隔壁，派拉蒙太空风格的外大堂从餐厅的一个边门就可以直接到，墙面是莫里迪风格的壁画，托斯卡纳暖色映衬着金黄的原木色。



生 。

可可普佐美食轩开业的几周内，我掉了11磅。我身上可真没什么肉可掉了。我成了一条皮包骨、精瘦的赛狗，干瘪、青筋暴露，在美食轩上楼、下楼，从备料厨房到点菜厨房跑来跑去——像个发疯的护林员，左冲右突扑灭小火以免大火之灾——我看起来就像在越共的铁牢里关了10来年，什么都没干，成天吸兴奋剂一样。我管着二十五个厨师，再加洗碗工、搬运工、客串专家、兼职的面食师傅、经理们、助理经理们、侍应、跑堂还有其他人等，得应付他们、安排日程或寻找替身。《纽约时报》的餐馆评论员已经光顾过了，我们在门口安排了一个认识她的人整天守候着，这样可以有备无患。名流、餐馆的顾客甚至皮诺本人的朋友都走马灯似地进进出出。厨师们由一个呼叫系统分配工作——没有书面的分工安排——只管理这帮人就占去我全部时间。二厨阿尔弗雷德在重压之下已经呈现要垮掉的样子。

"他们不尊重我，"他向我抱怨着那些厄瓜多尔厨了。"跟他们说！就说我有权力开除他们。"这可不是我想要的那种二厨。如果那些厨子们跟他较劲，我去说他有权开除他们，是不会让这些人尊重他的。而且，这么多人里面只有阿尔弗雷德一个人戴着顶巨大的厨师帽（他那矮小的身材戴着这帽子更显得可笑），再加上他又是个非常自豪的哥伦比亚人。那些厄瓜多尔人特恨他，逮着机会就讥笑他。所以当他大声地嚷嚷干脆让他干小厨的活时，我赶紧给他重新做了安排。结果，这小子急得都哭了出来，直接跑到那个满脸油腻的总经理那儿乞求回到原来的岗位上。这种背叛行为实在太可恶，可我又不得不吞下自做的毒药，我知道这毒药最后会要了我的命。他是个朋友，厨艺也很好，可我再也没聘用过他。这正说明压力会让人变成什么样子，它对我们俩都造成了什么后果。

餐馆本身非常漂亮。兰迪·格伯尔德酒吧就在隔壁，派拉蒙太空风格的外大堂从餐厅的一个边门就可以直接到，墙面是莫里迪风格的壁画，托斯卡纳暖色映衬着金黄的原木色。侍应一个个穿得像梵蒂冈的警卫。但是我这个临时王国最令人惊奇之处还是派拉蒙酒店的地下室。通过弯弯曲曲、陵墓通道般的过道可以走到我们的地下备料厨房。如果我们从

堆满酒店床单、丢弃的床垫和收盘碗的大托盘，寻着阴冷潮湿的空气走到其源头，眼前便会是一幅令人肃然起敬的情景：是那久已被人遗忘的钻石马掌形吧台原来所在的地方，比利·罗斯的富有传奇色彩的纽约夜总会——就像一座地下卢克索神庙[①]一样，一个巨大毫无遮拦的空间，已弃置不用多年。高高的拱顶上仍然挂着文艺复兴时期风格的大吊灯，边角都装饰着富丽的石膏花边。那花岗岩砌边的舞台，比利·罗斯曾名噪一时的丰满美女舞蹈队踢跳过的舞台还依然如故。那巨大的马掌形吧台已不见了，剩下的只是一片巨大的空间，地板也被撬得七零八落。洞穴般的空间周围仍留有当年的私人单间和宴会厅，这些地方曾是莱格斯·戴蒙德[②]、戴蒙·荣扬[③]、阿诺德·罗斯斯坦[④]和黑帮分子、歌女、荡妇以及社会名流们——整个温彻尔[⑤]时代百老汇的红男绿女们——聚会、做交易、下赌注、听当时一流的歌星们唱歌和干各种淫奢勾当的地方。那地方的巨大及通过一道几乎倒塌的墙钻进来的情景，让来访者觉得自己所看到的是古老的特洛伊城。

但是在楼上，真正的现实世界里，情形很快变得不妙起来。

我实实在在地告诉你，我干这工作不称职。我的麻烦可大了，而且来得很快。情况会随时变化，之前没有任何警告。一天，我去东区参加一个厨师委员会的会议，回来后发现整个菜谱都被换成了意大利文！连电脑上的列单也都换了，所以当晚我在厨房督阵的时候，不得不看着意大利文的菜谱、在脑袋里翻译成英文，然后用西班牙语告诉那些厄瓜多尔厨子们，着实苦不堪言。我不得不现学现造一些帮助我记忆的小招式，比如："我想跳伦巴——比没有（比目鱼）人跳强，"这样我就可以记住比目鱼的意大利语就是伦巴蒂尼，或者"我干你的肥家伙"来记住"费加多"的意思是肝。

我每天工作17个小时，一周工作7天，周围大都是在这个公司效力多年的、对皮诺的事业死心塌地的人。他们对自己的事业个个都是天经地

① 卢克索神庙（Temple of Laxor），古埃及庙宇。——译注
② 莱格斯·戴蒙德（Legs Diamond），70年代中成立的乐队。——译注
③ 戴蒙·荣扬（Damon Runyon），著名记者，体育专栏撰写人和短篇小说作家。——译注
④ 阿诺德·罗斯斯坦（Arnold Rothstein），纽约大赌，以赌博起家并拥有很多赌场。——译注
⑤ 温彻尔（Winchell），30年代著名的绯闻、流言专栏作家。——译注

义般的认真，对任何小小的失误都惊恐万分，所以你要是不小心掉了一把叉子，他们都恨不得拿把刀割断你的喉咙。总经理是个油头粉面高个子的金发意大利北方人，油头滑脑、口是心非的小子，像个拉拉队长似的整天逼着惊恐万分的侍应们“笑笑”、“开心点儿”——一边又在平心静气地策划着炒他们的鱿鱼。这小子还每天把我请到威士忌酒吧喝一杯，说是要讨论什么策略，然后一遍又一遍地重复着我们如何是一个没得说的“团队”、“咱们”如何“齐心合力”对付“其他人”之类的——同时又在背后编造我如何是个嗜酒如命的土包子。我怀疑我每次来都给他提供了一个借口——让他打着办公事的幌子满足自己的酒瘾。

不久我就发现自己被这一切搞得寸步难行。我太累了。总是有事要做，而且没有一件事让人开心。接着，突如其来的紧缩措施要求我开始裁员并叫我再加班做流水作业线的活。我和斯蒂文不得不做炒别人鱿鱼这种事，几个星期前我们把人家从薪酬丰厚的职位上引诱过来——人那么多，很多时候往往是斯蒂文在一个屋说服人家走人，我在另一个屋毁坏另一个人的生活。每一起开除事件、事故都必须在正式的表上填报给那位枯燥乏味的人力资源主任，她成天喋喋不休地念叨着她那套新时代式的烂腔调，什么自我实现、什么职业满足、公平聘用及适当的削减人员之类——而她自己明明知道这里的生意全靠这帮低薪、超负荷工作、连肚子都难填饱的（10分钟的时间吃点儿鸡腿、意大利面再加沙拉，天天如此，午饭、晚饭全一样）连身份是否合法都有疑问的厄瓜多尔人撑着。听她这愚蠢、虚伪的废话仿佛我们是在给“本和杰里”①工作，而不是给基辛格般善于强权政治的皮诺工作，听着听着你就会幻想用胡椒罐子猛砸她那张蠢脸，也算给她提供点发挥的材料。

这期间的什么时间，好像是快要结束时，百宝出尽的斯蒂文、阿尔弗雷德，叫我到附近一家安静的酒吧“方步达飞之家”说话。

“他们要收拾你啦，哥们儿，”他们说。“你得想个办法。你小子要出问题了！他们不会放过你！”

①“本和杰里”（Ben & Jerry）：美国历史悠久的冰淇淋公司，公司名称是两位创始人的名字。——译注

到这会儿，我已经完全精疲力竭了。

“哥们儿，我知道，相信我，我知道。但我不打算再做什么了。我已经是全力以赴，尽了最大的努力了，我也知道我迟早会他妈给收拾掉的。收拾就收拾吧，没什么大不了的。我现在做的已经够多的了，我不打算再做什么别的了。抱歉。”

“疯狂61”突然出乎意料地关张的时候，我就知道我在这儿的日子不会长久了。据说这是因为皮诺和巴尼之家的老板浦莱斯曼叫劲的结果。出于好奇而非真正的兴趣，我问了问那位冷血的总经理和那位意大利菜厨师对形势的看法：看情形会有四十或五十个长期在公司工作的忠实员工都不再受束缚了而且别无所求，都要在公司内部别的地方找份差事，当然我知道答案，我只是看看他们会不会当着我的面撒谎。他们还真没让我失望。

有一天晚上，我们一帮人出去喝酒，一共去了八个人，这些人都已经知道我还未得知的事情：就是公司会让我下台，并去跟着那个令人恶心、虐待狂般的小瘪三意大利菜厨师干。（我老看到他拍打那些厄瓜多尔人，这些人都搞不清他是认真的还是在开玩笑，于是我出了悬赏，如果有人敢还手我每次给他5美元。）

隔天晚上，快要下班的时候，总经理在酒吧弄了一杯马丁尼等着我。我知道这就是最后的时刻了。开始时，他一个劲地使用各种华丽的词藻，说公司如何需要重新配置人员，还虚情假意地夸了半天我工作得如何好

我一点都不怀念在可可普佐美食轩工作的日子。但我确实很想念那里的食物：美妙的西瓜冻糕、妙不可言的烤饼、乳比奥拉奶酪和白块菌比萨饼、富有乐感的烤薄饼和橄榄油，还有家常式的面食和现做的番茄酱。

之类。我很快打断他。早些时候我割伤了大拇指，虽然包了三层绷带，血还是止不住，他说话的时候，血滴一直在往我裤腿上滴，然后落到地板上。

“别说废话，直说吧，”我说道。“裁我还是怎么着？”

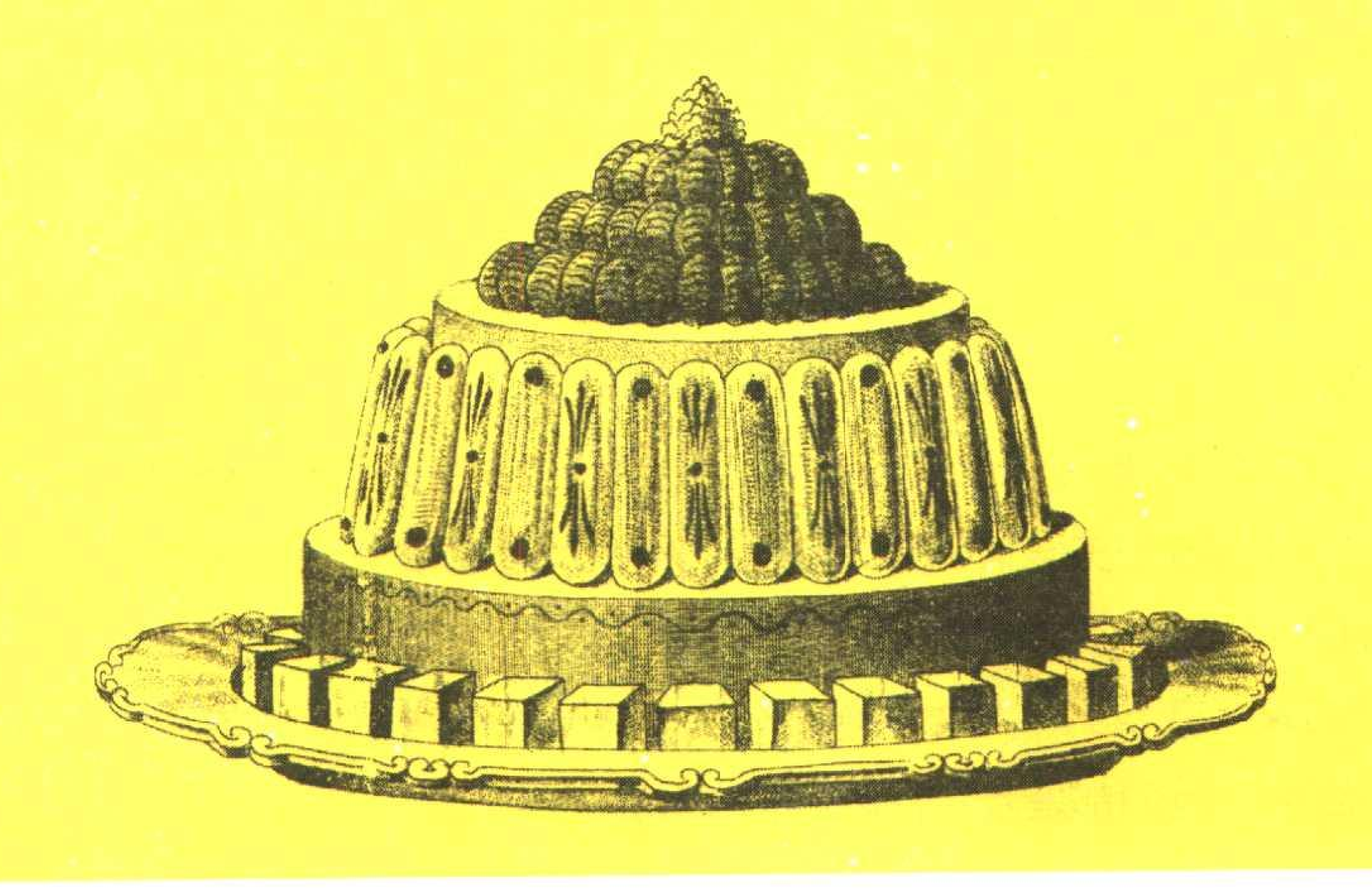
“不，不……当然不，”他说道。向我亮了亮他那雪白的牙，“我们希望你能留下——做专菜厨师。”我谢绝了他的好意，打包好东西便立刻回家去睡觉了，几乎没动窝，一连睡了三天三夜。

我一点都不怀念在可可普佐美食轩工作的日子。但我确实很想念那里的食物：美妙的西瓜冻糕、妙不可言的烤饼、乳比奥拉奶酪和白块菌比萨饼、富有乐感的烤薄饼和橄榄油，还有家常式的面食和现做的番茄酱。

我对皮诺一直怀有好感，常回想起我们和其他厨师同坐一桌品尝食品的时光，每人一口，然后把盘子向左边传过去。我想念听他讲自己刚来美国的故事、他所遇到的困难、有过的欢欣，喜欢他讲到吃的时的那段热情，他小时候在意大利吃过的东西——鱿鱼、章鱼、鲐鱼和沙丁鱼——一个离他现在的生活非常遥远的时代和地方：现在他拥有高档西装、手提电话、专职司机驾驶的名车，侍从和讨好者跟随左右。尽管有些在皮诺手下奔波过的厨师对皮诺多有微词——很多无疑是真实的——但我还是很感激他。他让我喜欢上了意大利菜，也对意大利菜稍有了了解。从某种意义上来说，他教会了我如何做意大利面食，地道的意大利面，及如何用三四种配料做出高贵、纯朴和自然的菜来。他也教会了我如何更小心地保护自己及利用自己的机遇。我从中学到了很多菜谱及技巧，至今仍然大有用处。

我欠他的情，对此我感激不尽，我对我的前意大利专菜厨师也心怀感激。在可可普佐美食轩和乐玛德里工作的短暂日子里，我积累了很多电话号码：很多都是厨艺出众的厄瓜多尔人。

后来，我找到了另外一份工作，从他的公司里挖走了不少顶尖的厨师。至今，他们都是我特铁的哥们儿和朋友。



甜点
DESSERT

A Day in the Life

为厨一日

多亏我在大脚那儿的培训，每天在6点差5分自然醒来。天还不亮，我在黑暗中躺一会儿，边抽烟边想着当天的特餐和备料单。星期五了，周末的订货该来了：二十五箱沙拉菜，十八箱GPOD[1] 70级土豆，前半截羊肉四扇，两箱牛里脊肉，成千上万磅的肉、骨、蔬菜、海鲜、干货和奶制品。无论哪样，送来时的基本顺序我都心中有数，我盘算着，给它们分分类——哪个先做，谁来做，哪个留到后面处理。

我一边刷着牙，一边顺手打开淋浴，吃下一天当中的头两片阿司匹林，脑子里在回想着储藏室里头一天还剩下了什么、需要处理掉什么、用什么做特菜之类。我听到了磨咖啡机的声音，知道南茜已经起床，知道自己无人打扰、专心考虑一天中的食物安排的时间只剩几分钟了，这几分钟一过，我就得做回一个平常人。

我和老婆一起看着当地的新闻和天气预报，出于职业的习惯，留心着主要的体育赛事、交通状况，最重要的当然是周末的天气预报。天气晴朗、宜人，却没有大的体育比赛。那就是说今晚我们的餐馆会爆满。也就意味着我要到午夜才能爬回家。这会儿，我一边心不在焉地看着电视、一

[1] GPOD：爱达荷州土豆包装公司。——译注

边听南茜讲着什么，脑袋里还在斟酌着今天的特菜：烧烤台会太忙，没法做什么工序太多的特菜，得弄一个快而简单，容易出盘的——而且周末食客们会喜欢的什么菜。今晚和星期六到我们餐馆用餐的人和平时来的大不相同，所以我得考虑到这个因素。比方说，野兔填鹅肝便不是什么叫座的好特菜。一般大众见了名字不知道是什么东西的鱼也卖不动。周末还是人们常挂在嘴边的菜受欢迎：像龙虾、T骨肉排、螃蟹肉、金枪鱼和箭鱼。所幸的是今天有大眼金枪鱼到货，这种鱼总是让食客们满意。

我走到百老汇街钻进一辆的士时，心中想着特菜鱼应该是烤金枪鱼蛋黄橄榄红酱，加烤土豆和烤芦笋。已经忙得不可开交的烧烤厨师只要把熟土豆和芦笋在热板上加热，金枪鱼在烧烤台上过一下就成，他只要把所点的沙司加热就能出盘。特菜鱼算是解决了。头盘特菜是西班牙口利佐香肠（Chorizo）、韭葱、西红柿和白葡萄酒蒸出来的乌蛤（Cockle）——只用一个锅就够了；乌蛤在后面的炉头上慢蒸的时候，冷盘厨师可以把沙拉、熟肉酱、意大利饺子、炖酥鸭装盘。肉类特菜还是个问题。上个星期是一向很受欢迎的T骨肉排——如果连续两个星期都来这个，恐怕有违法国菜的主题，而且一半的食品成本都花在买那块巨大的牛肉上了。金枪鱼已经烤好了，接着肉类特菜得上煎炒台了。二厨今晚上煎炒台，得在好几个工作台上忙乎，七手八脚地从拥挤的储物柜里掏配菜和备料出来——这只是在准备常规菜。他还得随时准备好有人点白葡萄酒烧贻贝、猪血肠加拔丝苹果、羊肉杂烩（配菜多得要命：小胡萝卜、碎洋葱、去核橄榄、油渍蒜、番茄泥、云豆和现切的各式香菜）、胡椒鱼柳、胡椒肉排、生碎肉排、香芹小牛肝、图卢兹什锦肉沙锅、鸭胸和柑橘加蜂蜜沙司、火爆到可笑程度的猪肉里脊扒、猪蹄——再加今晚到现在还没确定的特菜。

我还有选择的余地：有两条鹿腿和野鸡到货，我选了野鸡。可以烤制，这样我可以预先烤熟，二厨只要在上菜前，去骨扔到烤箱里烤一下，把配菜和汤汁加热就可以上桌了。很容易的特菜，没什么难的。这应该可以解决问题。

当我到了圣豪里时，对今天所要做的一切都已是成竹在胸。

像往常一样，我第一个到——不过有时候面点厨师会先我而到，让我吃一惊——餐馆里一片漆黑。酒吧后面大声地播放着拉丁音乐，是值夜班的搬运工在听。我查了一下今晚的预订，已经有80多个了，然后我又看了一下昨晚的数字（领班已经把昨晚的预订和散客总数加了出来），昨晚我们有很不错的280餐——这对于我的食品成本来说是个很好的兆头。肉排卖得越多，这数字看起来就越有利。我翻了翻经理的日志，日志是专供夜班经理和白班经理人员沟通用的，上面记录的都是食客的投诉、修理需求、员工的不规矩行为和重要来电等。日志上有一条说烧烤厨师骂一个侍应是"龟孙子"，而且还用拳头"威胁着"猛砸着砧板，因为当时有五位食客在午夜12点差3分的时候，摇摇晃晃地走进餐馆要了五份烤牛排，半熟（制作时间需要45分钟）。我一边喝着从隔壁熟食店里买来的有点硬纸板味道的咖啡，一边走进厨房，留心看了一下夜班搬运工的清洁工作做得怎么样。看起来做得很好。基米从楼道里向我咧嘴笑了笑。他在往楼下拖一大袋台布、餐巾，嘴里喊着，"厨师长，您好。"他浑身脏乎乎的，白色工作服由于搬运脏物、粘满食物的厨房地板垫和成百磅的垃圾弄得都几乎成黑色的了。我跟在他后面，通过仍然湿乎乎的地窖来到办公室，一屁股坐在桌前，点起今天的第十支烟，翻腾着抽屉寻找肉类清单、订单。首先需要知道我手头还有多少已经切好、预制的肉。如果存货不多，就需要红案师傅早点儿动手。如果手头有足够今晚用的东西，那我也得及早预订明天的东西。圣豪里的红案总是忙得不可开交，他们不只给公园街上

我跟在他后面，通过仍然湿乎乎的地窖来到办公室，一屁股坐在桌前，点起今天的第十支烟，翻腾着抽屉寻找肉类清单、订单。



的店供肉，而且还给远在华盛顿特区、迈阿密和东京的店供肉。

我踢掉鞋子，换上格子裤、厨师长夹克、厨房用鞋和围裙。找到厨刀袋，往里面塞了一厚叠手巾，在夹克上横着别了一支笔（这样弯腰的时候不会掉出去）顺手拿起桌上的钥匙，打开干货室、大储藏室、小储藏柜、点心箱和冷库上的锁。推开有冷气的红案室的塑料门帘，红案师傅就在这里切肉，我一把抓起案台上红案助手的大录音机。手里拎着厨刀、毛巾、录音机、文件夹和钥匙，从楼梯上冲到厨房里来。

我收集了不少20世纪70年代中期纽约的朋克经典音乐磁带：死亡男孩[①]、理查德·何尔与空虚之躯[②]、伤心使者[③]、雷蒙斯、电视[④]等，我的墨西哥籍烧烤厨师也喜欢这些音乐（他还年轻，喜欢罗伯·佐木比、玛丽莲·梅森、愤怒的反叛机器[⑤]，所以我的音乐选择不冒犯他）。我正在清理煎炒台，他来了。卡洛斯一道眉毛上有个穿刺孔，身体就像是米开朗琪罗的雕塑作品，自认为是做汤大师。他首先问我有没有鲷鱼骨来货，我点了点头。卡洛斯喜欢任何可以加茴香酒的汤，所以今天的例汤是他最喜欢的红酱鱼汤。管厨柜的人叫奥马，上臂刺有一个线很粗的铁丝网，他第二个到，紧跟着他来的是住在皇后区的员工：备料厨房不可缺少的西冈德，洗碗工雷蒙和点心师傅詹宁。总经理卡米丽亚最后一个到——她走着来上班——我们互相问了好。

很快，大家都开始工作了：卡洛斯在烤熬清汤用的骨头，我在加热沙司、把厚牛排、鱼柳、猪柳、鸭胸和肝脏分份。12点前，我得把所有的厚牛排和肉扒切好加上胡椒，把小牛肝去皮切片、把什锦肉拖上来、做拔丝苹果、把小胡萝卜过热水、做好油渍蒜、装满碎奶酪、洋葱汤、海盐、碎胡椒、面包屑和油。我得用手头现有的东西弄个意大利面食特餐，给卡洛斯做蛋黄橄榄红酱、做野鸡菜用的沙司，最让人烦的是得新做一批羊肉杂烩，

① 死亡男孩（Dead Boys）：20世纪70年代来自俄亥俄州的一个乐队。——译注
② 理查德·何尔与空虚之躯（the Voidoid）：诗人、歌手、作家，70年代朋克乐队“空虚之躯”的创始人。——译注
③ 伤心使者（Heartbreakers）：著名摇滚乐队，理查德·何尔曾是此乐队的成员。——译注
④ 电视（Television）：70年代成立的摇滚乐队。——译注
⑤ 愤怒的反叛机器（Rage Against the Machine）：90年代出现的摇滚乐队。——译注

这会用一个上午，占用工作台上的几乎所有的炉头。这一堆事中间，还得抽空把特菜给卡米丽亚写出来，让她输入电脑、定价（准时在9点半，她会在对话器上，用她那浓浓的法国腔英语问我“菜谱”准备好了没有）。

送货的不断地来找我签字，我根本没有时间检查他们送来的东西。虽然我很想挨个检查一下每条鱼、拨弄一下每种蔬菜——可就是没有时间。好在我的供应商们都知道我是个性情不稳、出口成脏的杂种，如果我收到什么让我不喜欢的东西，他们都知道我会随后打电话过去，扯着嗓门让他们过来“把这垃圾拿走！”一般说来，送到我这儿的货都不错。供应商们也知道让我高兴对他们有好处。但是，蔬菜迟迟未到，有点儿反常。我紧张地看看厨房里的钟——都没什么时间了。我1′点半有个品尝会，让厨师以外的工作人员品尝今日的特菜，还得要求他们提出详细的解释意见，不能吃了野鸡之后说吃着“好像是鸡肉”之类的废话。

红案师傅到了，看上去像是穿着衣服睡了一宿。我紧跟着他冲到楼下去取我要的肉：堆得像塔似的牛奶箱里面装满了保鲜纸包裹着的牛排骨、大牛排、牛后腿肉排、羊肋骨、炖羊肉块、辣香肠、图卢兹大腊肠、玫瑰肉、五花猪肉、小块牛排、边角肉、碎肉、猪里脊肉、肉糊、肉泥、冻肉卷和鸡肉。我签收后，把它推到角落边让西冈德帮我收拾存放。我还在楼下，开始装我自己的牛奶箱。我想把我今天所需要的东西全部拿上去，这样便不用来回上上下下那楼梯。我有种预感今天午饭会有很多人，所以现在多跑几趟会减掉不少麻烦。箱子里装了猪肉、肝儿、厚牛排、去骨肉扒、一些鸭胸、一袋云豆、做沙司用的香料和醋。我又给了洗碗工雷蒙额外的一个单子，让他再给我背些东西上来——需要浓缩的沙司、碎奶酪——一眼就能认出来的东西。

我的工作（煎炒）台是只有六个炉头的加兰牌炉灶。紧挨着的是另一副灶台，上面是蒸锅，在做沙司和洋葱汤，其他的在熬清汤——小牛肉、鸡肉、羊肉和猪肉——这些都要小火炖一整天。开始出菜的时候，我的一个炉头要烧热水专供奥马煮意式饺子，另一个炉头，右前方的那个，大多数时间也供他用来煎肥肉丁做卷菜沙拉、煎肉排边角做小块牛排沙拉、用鸭

油煎酥炖鸭肉所配的小土豆块，还有鸟蛤——这样就只给我剩下四个炉头来做各式菜，每式菜至少也需要两个炉头才能做出一盘。不久，就会有一堆的煎炒菜盘排成长龙等着加热，先做哪个后做哪个就显得分外重要了。如果来六位一桌，点两个鸭胸、一个小猪肉卷、一个什锦肉沙锅、一个猪血肠再加一个面食，这一桌就需要九个煎炒锅。

在浓缩鸭肉糖醋沙司的时候，“死亡男孩”正唱着“超速浓缩”，我得侧身给詹宁腾地方，她在煮面锅的蒸气上融化巧克力。我并不介意，她知道怎么尽量不挡我的路，而且我挺喜欢她的。她以前在皇后区做侍应，虽然刚出校门，但能经受得住摔打。我来之前，她就在一位吹毛求疵、喜怒无常的法国二厨手下干活，同厨房的还有一帮对女性不太恭敬的墨西哥人和一个专跟她过不去的经理。她从来没请过病假，从来没迟到过，是个边干边学的典范。每到周六，她都把自己需要的货物列个清单，这对我来说真是个不小的帮助，因为我特讨厌那种黏黏乎乎、甜得流蜜、娇里娇气的样儿。我以前也说过，我特敬佩在繁忙厨房里干活儿的强悍女人。从这本书里多次提到的情形，可以想像得出她们在这个满是故意装傻、与世隔绝的地狱般的小小世界里要承受很多东西，能够在这种男性主导的环境下生存并发展的女人实在是凤毛麟角。詹宁已适应得很不错了。她已经让所有接待服务人员恨得咬牙切齿了，因为她连我们随咖啡附送的玛德琳（madeleines）茶点都清点列了单。我对她的工作很满意，虽然我一向把面点师看得很低，她却是个例外。

我旁边是奥马，我的冷餐师傅已进入了全自动状态。我连看都不用看他的工作台，就能确切地知道他在干什么：装大罐、做调料、往油渍鸭腿上抹盐，文火炖什锦肉沙锅用的猪肚，搅打洛岩（Royan）意式饺子用的蘑菇酒香蛋蜜汁。我很少需要担心他这儿的事。我闻到了茴香酒的味道，用不着看我就知道卡洛斯做的是什么：鱼汤。

西冈德在楼前的上货台上收送来的货。每隔几分钟我就能听到门铃声，今天还有几吨货到店。现在我的大储藏室门肯定敞开着，像个接受开胸手术的病人，新货放到里面，旧货、变质的、藏在沙司和清汤后面黑暗

角落里的长了毛的“科学实验”统统扔出去。这小子是个一脸凶相的杂种。那些墨西哥人都说他身上带着枪，说他闻吸“稀释剂”和“品托拉(pintura)”，还说他坐过很多次牢。即使他杀了肯尼迪我都不在乎，这小子是我手下干过的最好的备料厨师。我真弄不明白他是怎么找到足够的时间和精力来负责收货、兼做事无巨细的备料工作的，像清洗鱿鱼、贻贝和菠菜，切西红柿丁、韭葱丝、剔鱼骨、给猪蹄儿剔骨、压磨胡椒等等，他甚至还有时间给我切出美观，丝细纸薄的欧芹（是用大号的屠刀切出来的）。

最后到的是我们的炸土豆条师傅。在圣豪里，这也是一份全职工作，而我们的炸土豆条也名声在外。米格尔，就像个阿兹特克国王的直系后代，整天除了削土豆皮、切土豆、烫土豆外什么都不干，等到有客人来的时候，把土豆扔到375°C的花生油里，捞出来撒上盐，抖匀了，用手把滚烫的土豆装盘。我试过几回，干这事儿手上得有厚厚的茧子才成。

我开完了侍应会，11点半开品尝会。新来的侍应不知道熏火腿(prosciutto)是什么，我的心猛地沉了下去。我读了遍今天的特菜，语速非常慢，一个音节一个音节地发音，好让那些笨家伙们听懂。汤是红酱鱼汤——就是用蒜椒蛋黄酱做配菜的，这话是说给新来的听的。面食是烤蔬菜、大蒜、小洋蓟、罗勒和纯初榨橄榄油宽面条。今天的烤全鱼是黑海鲈鱼——这不是有纹鲈鱼，得提醒那些学得慢的人——烤鱼的外涂配料是布列塔尼盐(sel de Bretagne)。而今日例鱼是蛋黄橄榄红酱烧烤金枪鱼，芦笋和烤土豆。有谁需要再……解释一遍“蛋黄橄榄红酱”是什么吗？肉

我以前也说过，我特敬佩在繁忙厨房里干活儿的强悍女人。从这本书里多次提到的情形，可以想像得出她们在这个满是故意装傻、与世隔绝的地狱般的小小世界里要承受很多东西，能够在这种男性主导的环境下生存并发展的女人实在是凤毛麟角。

类特菜是葡萄酒沙司烤野鸡加炖红白菜。有两人餐的西冷牛排（就是那块腰肉后面的臀肉，上桌后切条，50美元一份）。特色甜点是塔廷（Tatin）蛋挞。今天的侍者队伍还"真"不错：杜格·郝瑟、"兼职内衣模特莫根"、老兵肯恩（喜欢大声狂笑，大街上都能听得到；要是评选谁最可能在暴怒中爬上高塔开枪射杀路人的话，他是大家的首选）；还有个新来的，就是不知道熏火腿是什么意思的那个。我都懒得去记他的名字，我想他在我们这儿也呆不了多久。有两个收盘工：一个是个沉默寡言的葡萄牙工作狂，另一个是个懒骨头孟加拉人；如同往常，这两个正好相辅相成。

今天的跑堂是手脚利落的穆罕默德，厨房里的人给他个外号叫"美臀"——最能干的一个。算我侥幸今天是他，看样子今天会很忙，另外的那位跑堂，我们暂且叫他奥斯曼好了，活儿多的时候就会乱套，而且他在发字母"s"这个音时总是带着烦人的嗞嗞声，尤其是在忙得焦头烂额的时候，听到他在那儿一个劲儿地嗞嗞着，实在让人受不了。"美臀"马上开始挑选山萝卜的出盘装饰、摆置装饰、往小罐子里装碎巴马干酪、哈利萨（harissa）沙司、迷迭香和百里香、华夫土豆片儿，从餐具筐里选出我最喜欢的沙司勺。

在一片忙碌中，我还是设法在菜馆外的街头上秘密地进行了两次会谈：我的线人向我报告昨晚（我走之后）发生的事。我在调查经理日志上关于烧烤师傅的记录。这并不是什么大不了的事。在酒窖前我还碰到另外一个人，他告诉我有关我们在迈阿密分店的小道消息，还有位于47街我们的姊妹餐馆马里斯最近的动向，以及对高层管理及老板最新动向的猜测。这也不是我不知道或猜不着的事。我喜欢我的老板们——觉得他们也喜欢我——所以只是我的好奇心在作怪，倒也不是什么神经过敏促使我收集、分析来自不同地方和各会议室的消息。再说，我喜欢听不同的人讲同一件事。这可以让你从不同的角度来看事情，而且有时可以看出哪个人把哪部分故意保留不讲，或趋向于给你个什么样的印象，这不禁让我怀疑：为什么？我喜欢跟特定的某些人貌似私下地讲些什么话，一个星期几次，纯粹为了好玩。之后，等着话再传回到我这儿来的时候，就能看

出这消息传播的有趣的轨迹，像一顿大脑美餐一样，可以看出谁打小报告、向谁打了小报告等。这个小把戏有多种不同的有趣玩法——例如，可以故意给人人皆知的嘴上没把门的人提供虚假的消息，而且预订好目标是谁。我所听来的大部分都是毫无用处、毫不真实、毫无意思的话。不过我还是喜欢知道这些消息，没准儿哪天这些消息就派上用场了。

刚到中午12点，客人就已成群结队地来了。刚一开灶就冲我来了：一份小猪肉卷、两份血肠、一份煎炒肝和一份野鸡，全都是一个桌子上要的。血肠用的时间最长，所以立马就得塞进烤箱里。首先，我先用鸡尾酒叉在皮上戳了几个窟窿，这样便不会爆炸，顺手抓起一把焦糖苹果块扔进煎炒锅里，加上一点出盘时用的全脂黄油。再烧热一个做猪肉用的锅，里面放入黄油和菜油，把一块厚厚的小牛肝抹上盐、胡椒后放入装有面粉的一个锅里，然后再烧锅、加黄油、菜油。锅在加热的时候，我又把半只野鸡去骨，放到烧烤盘上准备入烤箱，然后一个急转身，找只沙司平底锅倒进葡萄酒沙司加热浓缩。平底锅都备好后，先灼猪肉、煎炒牛肝——猪肉灼好后直接装另外一个烧烤盘放入烤箱——烧热的平底锅加入葡萄酒和清汤，再加猪肉沙司、几个油渍蒜，然后放到一边稍候再浓缩、装盘。牛肝已半熟，我把它放到另一个烧烤盘上。煎一些碎青葱，加入适量红酒醋，少许牛肉沙司，调味之后也放一边待用。又有人要贻贝，随后是鸭胸。我顺手操起另一个平底锅放到炉头上做鸭胸，装了一冷锅贻贝，加番茄酱、蒜、青葱、白葡萄酒和调料。贻贝的火候得控制准确，按分钟来算，加黄油和欧芹出盘。

点菜单滚滚而来。是使出浑身解数的时候了：又一份野鸡、几份猪肉、一份小牛肝，啊！一份羊肉杂烩——一锅出的菜，可要在储藏柜里翻腾半天找齐所有的配菜。应付一个繁忙的工作台上的活儿的关键是，"美髻"一喊出菜名，就马上动手——备好所需要的锅、预炒、以最短的时间放入烤箱、为下面的工作做好准备——这样，过一会儿等票板上满是点菜单的时候，我不用看菜单就知道手头在做哪个菜，排在下面的是哪个菜。

"十二号齐了！"卡洛斯说道，他已经做好了一大堆牛排和猪扒，还有

米格尔开始大批地往油锅里倒土豆了。我喊着叫奥马备血肠用的土豆泥、把苹果过一下明火，把牛肝用的沙司加热、浇顶，把小猪肉卷从烤箱里拿出来、剪掉捆肉用的麻线，把做野鸡菜用的土豆和蔬菜加热。



几份金枪鱼也快好了。他想知道我这边的情况怎么样。“上十二号！”我说道。米格尔开始大批地往油锅里倒土豆了。我喊着叫奥马备血肠用的土豆泥、把苹果过一下明火，把牛肝用的沙司加热、浇顶，把小猪肉卷从烤箱里拿出来、剪掉捆肉用的麻线，把做野鸡菜用的土豆和蔬菜加热，后面炉头稍有空隙的时候，赶快把野鸡菜用的沙司放上去加热、贻贝下火装备用盘，同时边叫米格尔“准备贻贝配的薯条”边转身探头查看一下鸭胸的情况。沙司锅里是鸭肉沙司和柑橘，我得直接在这里加热其他沙司，实在是没什么空间了。菜单高峰到来，打印机不停地吐着菜单。菜单还在打印机上的时候，我就时不时瞟一眼、想预先知道我下面需要准备些什么，就像跑垒员偷看对方的手势似的。对话器响了起来，我拿起话筒，烦得要命。

“一线，厨师长，”接待员说道。

我按了一下一闪一闪的绿灯。是个推销员，想卖熏鱼给我。我轻松愉快地给他回着话，采用“大脚”风格把他引入陷阱：“那么你的意思是，”他一口气讲完了他有什么什么好东西，一应俱全。我呢，让他听起来有点儿反应不过来的样子，“你想卖食品给我，对吧？”“对啊！”他回答道，推销员听出我有兴趣和明显的愚蠢，好像受鼓励不小。“一般来说，你的意思，”我继续道，“你有、怎么说来着？很多餐馆客户——说实在点儿，你可能会说你专做餐馆供应的生意……具体讲就是供应厨师长的生意？”“噢，没错儿！”那蠢才推销员说道，开始列数一些非同小可的大客户，买他的熏鲟鱼、三文鱼、鳟鱼和鱼子的厨师长的名字。我已经听够了，很不

客气地打断他。"那……你干吗在他妈的午饭最忙的时候打电话给我?!"我冲着电话高喊道，猛地把电话挂上。

等我回来，鸭胸刚刚好，卷起来翻个身，带皮的一面向下，然后从烤箱里拿出来。有客人要胡椒肉柳——午餐常餐菜谱上没有的菜——但是"美臀"说是个常客，我反正备有做这个菜的料，所以我开始预炒一份。又一份面食。我往锅里倒了点纯初橄榄油、下了些薄蒜片和碎红椒，再加入洋蓟心、烘烤蔬菜和橄榄。不知道为什么，我每当做面食的时候准会哼哼托尼·本涅特[①]或迪诺[②]的歌——今天是"那难道不是当头棒喝"。我喜欢做面食。也许在我心灵的什么黑暗的角落总有点儿想做意裔美国人的念头；也许是因为放入罗勒（basil）之后，纯橄榄油乳化的最后一刻的情景让我这样，我真不知道。又有人要小猪肉卷，跑堂冲地窖中的詹宁喊道，她正在下面做水果蛋糕糊，赶快跑上来把甜点装盘……

到目前为止，我们的情况还很好。我能赶上烧烤台的步子，他们的速度一般比较快（除非有人要了烤牛肉或两人餐西冷牛排或烤整鱼，这些会让烧烤台慢下很多来）。奥马的开胃小菜也能跟上步调。实际上我的感觉良好，一切都恰如其分。不管要什么菜、要多少，一切都手到擒来，我的动作还很快，工作台也还干净、有条不紊。我状态不错，往传菜口传盘子的时候，还打着旋儿，加上点架势，和卡洛斯讲着笑话，抽出时间责骂杜格·郝瑟没问我一声就开了胡椒肉柳菜单。

"杜格，你这害梅毒的、烂抹布、想吃天鹅肉的癞蛤蟆——你要是再有特菜单不跟我言语？我和卡洛斯就给你脖子上戳两个窟窿眼儿！"

杜格抽了抽脸、紧张地干笑了几声，慌张地出了厨房，嘴里嘟嘟囔囔地道着歉。

"厨师长，"奥马说道，一脸做错事的样子，"没有西红柿了……"

我的下巴差点儿掉了下来，着实有点儿慌了。

我订了西红柿的。我还以为西红柿早送来了呢——突然想起来，我是跟三家公司订的西红柿。我在对话器上叫西冈德给我立马下来。奥马

① 托尼·本涅特（Tony Bennett），著名爵士乐、流行歌曲音乐家。——译注
② 迪诺（Dino），老牌摇滚乐歌手。——译注

尔等西红柿用完了才告诉我，这让我火冒三丈。

"这他妈的怎么回事儿？" 我责问西冈德道，他这会儿就跟监狱里出来放风的犯人似的蔫蔫的杵在门口。"保时到没来。" 他说，一听这话我是火不打一处来。"保时到" 虽然是家非常好的菜蔬供应商，最近却两次迟送货，我马上给他们的人打了个电话，臭骂了他们一通——更糟的是我不得不另找供应商，比他们差的公司，直到他们接受教训，并开始早点送货来。而这会儿，没西红柿、送货的也不知道在哪儿，而吃饭的高峰正在到来，我一副气极败坏的样子了。打电话给 "保时到"，扯着嗓门就喊了起来："你们公司干活儿的都是些什么玩意儿？抽大烟的还是吸白面的？我没跟你们要货？这是什么鬼话？我自己亲自打电话要的这玩意儿……我是跟个会说人话的通的电话！就差录个音下来啦！你告诉我你手里没我的订单？我有他妈的三家供货公司。三家！每回总是你们他妈的耽误我的事！" 我啪地挂上电话，把几只锅从火上移开，又添了一些贻贝、酱了一只鸭子、摆弄好几只野鸡，然后查看了一下文件夹。我告诉 "美臀" 到对面的派克餐厅看那儿的厨师长能不能借我们点西红柿，话说到一半却在文件夹上看到我是向另外一家供应商要了西红柿，而没向 "保时到" 要任何东西。我都没时间为自己的错误而觉得不安——过后会感觉到的。向无辜的 "保时到" 喊了一通，我的气也消了，所以当我给真正该骂的公司打电话时，我都拿不出什么严肃的口气来说话。原来我要的货被送到了另外一家餐馆——莱娅拉，而不是圣豪里。我提醒自己将来再订货时一定要把我的餐馆的名字说清楚点。他们为这个错误道了歉，并保证一个钟头之内把货送到，并给我100美元的赔偿。

又有鸭肉、山鸡、很多的贻贝、没完没了的小猪肉卷……终于，午饭的繁忙钟点快过了。卡洛斯还在机械地做牛排、煎肉片和烤炙薄牛肉块，我在楼道里抽了支烟，我的工作台没活了。特品供货商迪阿特南来了，他带来鹅肝、鸭腿和一个意外的惊喜——一口二百磅重的自由放养的猪，是一个叫何塞的主厨订的，要红案师傅做肉酱和猪头肉。虽然我抱得动一个二百磅重的活人——至少抱个几分钟——可要把这二百磅重的猪

拖到楼下的红案房得四个壮汉。我和屠夫、红案师傅、洗碗的小子四个人把那口猪拖到楼下，那猪头每下一个台阶都会上下颠簸，看上去真有点儿触目惊心。我现在可知道要处理一具尸体是什么情景了，我自己念叨着。我真不羡慕甘比诺[1]犯罪家族——这可是苦力活儿！

总经理和咨客小姐一道用午餐。两份不加油不加蒜的炸鱿鱼圈，一份不带汁的特菜鱼、一份芹菜酱汁。法国菜二厨弗兰克来了。我给了他一个清单：晚餐特菜、工作台、需要做的事情、需要留心的事情。稍后，他把我从煎炒台上替下来，我真有点感激不尽……我的膝盖疼得很厉害，而且脚比平时疼得更起劲了。

我的老板何赛过来说要我和他去一趟绿色市场。我很快收拾了一下剩下的活儿，安顿好弗兰克，走着去那个市场——差不多十一个街区。我们在市场上东摸摸、西闻闻，捏捏这个翻翻那个，一个小时之后满载着梨、柠檬草、嫩茴香、细长条土豆、芜菁和一些青菜而归，我得用这些东西弄个今晚的特菜出来。在圣豪里，人们常讲的一个笑话是，每次何赛踏足餐馆，菜的成本都要增长两个百分比。他让我在所有的沙司中都加上诺曼底黄油和鹅肝酱，如果我不大声反对的话，还要在所有的菜上都加上新鲜块菌上桌——但是他对食物情有独钟，对餐馆老板来说这可是好事。每当听到黑块菌季节到来、或我们有刚入季的软壳蟹——这种蟹一打可就是60美元（!）、或任何季节性的东西、高质量、经典的法国菜、野味儿或什么难得手的东西，何赛脸上都会泛出一种梦一般的表情。他要成为第一个卖这些菜的人，不管成本会有多高。这个策略好像很有效。这家店的主菜是肉排、炸土豆，但我们的常客总会惊喜地发现价值15美元富有异国情调的菜他们只付20美元就可以吃到，这对保留常客不断光顾可大有帮助。跟何赛共事，就意味着常会意外地收到有人送来的易坏蔬菜和特别昂贵的东西，而我得想方设法把这些东西兜售出去，但是哪个厨师能不喜欢手中有一批活蹦乱跳还带着英吉利海峡海水味儿的多佛鳎巨鱼呢？话说回来，烧烤台的师傅可能不会这么激动——他得照所点的菜样把鱼

① 甘比诺（Gambino）：纽约著名黑社会家族。——译注

去皮、去骨，再恢复鱼样——但他也没什么话可说。

从市场回来后，晚班人员在更衣室里换工作装，我刚好有足够的时间来准备星期六的订货单。这是我很喜欢做的事。我那年轻铁哥们西冈德跟我把大小冷藏柜挨个查一遍。我的胳膊下夹着两个纸夹：一个是准备星期六的订货单用的（一张纸记录星期六的、另一张记星期一的），另一个是备菜单——明天该做的事情的明细单。

我按供货公司名称做订货单。星期一的肉单给德·布赖格公司，腊肉单给萨乐和韦伯公司，蔬菜订单给里维尔拉公司和里奇公司——这会儿我还真没脸去和保时到公司开口。我需要四十磅白水贻贝、三十磅鱿鱼、八条整鱼和星期六、星期日特菜用的鱼。我打电话给野味斋的克里斯·格瑞，他有一段时间也给皮诺当过厨帅长，聊了聊明天该用什么菜。我选了条鲈鱼、三文鱼和小章鱼做特菜的头盘。干货，够整个周末用的了——周六不用送货——不过，我还是开始做星期一的干货订单。到星期一，我就得向迪阿特南再订些鹅肝、鸭骨或许再加些胸脯肉，也许我也大方一回订些鲜黑喇叭蘑菇和一些尚佐里蘑菇来做特菜——何赛会很高兴的——而且最近我在野猪身上赚了很多，还是能把“蘑菇”上的损失补回来。我在给迪阿特南的订单上又加了两条野猪腿。西冈德对我要问什么、按什么顺序问早已心中有数——他已经准备就绪。

我们先过了一遍往常的细目单，我的西班牙语不太灵光，可还是能派上用场：

“沙拉菜？”

“二十，”他答道。

“白洋葱？”

“一件。”

“青葱？”

“三件。”

…………

奶制品订单得早下，不然他们又会打电话烦我。所以我马上打电话

订星期一的奶制品：两件多脂牛奶，四块五十五磅的甜黄油、一箱超级奶油、一箱一级鸡蛋。大食客——另一家特菜供应商需要提前订货——他们从华盛顿特区发货，所以我尽快把给他们的订单做好：白扁豆——用在肉类什锦烧锅中的特别昂贵的白豆（吸汁力极佳），做面点用的深色纸箔，做鸭肉沙司用的普罗旺斯蜂蜜，做尼斯沙拉的油浸鳀鱼、蜗牛、小粒菜豆……我已经在琢磨下星期的蔬菜炖牛肉了，我得用很多那种昂贵的灰色海盐做作料。

白班洗盘子的雷蒙告诉我他明天要请假去医院探望个亲戚，他已经请基米来代班。基米本来是上夜班的，他愿意连班上。对此，我非常感谢，因为我对临时重新排班的事是最反感不过了，员工能在内部私下安排好让我感到非常满意。给我那帮手下往家里打电话几乎是不可能的事。大多数人都声称家里没有电话。即使有电话的人，接电话的往往对一个陌生的、问题多多的法裔美国人充满了疑虑，总会说佩雷斯、冈萨雷斯、加西亚、桑切斯或里维拉先生实际上不住这里。

等经验老到的侍应5点半钟到来的时候，便开始让厨房外的员工品尝晚餐。他们像饿狼般地扑向品尝盘。看他们吃东西可真不是件轻松的事，他们那见吃的就抢的样子会让你觉得他们是一帮一文不名的人。晚餐品尝一般都在厨房里进行，因为外面的客人从午饭开始就没断过。我在一盘一盘地描述当晚的特菜时，周围挤得像满载客人的地铁车厢似的。他们用手撕扯着那四盘菜，野鸡转眼就被撕得四分五裂，餐叉穿梭着，他们吞食着金枪鱼的同时都快要叉着跟前的人了。乌蛤一会儿便从油腻腻的手中消失在大张开的口中，詹宁的精美的生碎肉饼瞬间便成了黑乎乎的一片。我又往肚里吞了几片阿司匹林。

5点45分，楼下挤满了来上夜班的老牌侍应，坐在牛奶箱上，折叠着餐巾，抽着烟、谈笑着。无非是头天晚上谁喝醉了，谁被半夜三更地从黑帮开的夜总会赶了出来，醒来发现自己睡在家门口的草丛里，谁觉得今晚餐厅客满后，在吧台等位的客人抱怨时，领班会大发雷霆，哪个队会赢今年的世界杯，谁觉得海瑟·格莱梅是个美人儿，谁这个星期会被炒，还有那两个孟加

拉收盘工如何在餐厅里大打出手，一个用牛排刀捅了另一个……

晚餐开始了。又是超额定位——高峰时间就有两桌十二人的。我呆在厨房里督工，心中暗暗地希望着，到10点钟时人会稍微少些，我可以抽空去喝两杯鸡尾酒，11点钟回家。但是，我知道那两大桌至少会多占一个小时的位子，极可能，我得在这儿一直盯到底。

到8点半，菜板就满了。主菜点菜单被抽油烟机吹得来回抖动着。我的右边，窗户下面，装盘的开胃菜排成了大队，等待着被端上桌，窗台上放满了煎炒菜，炸台前的工作台上周围一圈都是从半熟到全熟的各种肉排。还是"美臀"在干——他也在上双班——他用手往外抓盘子，一次四个或五个。可是，我还是得时不时强抓一个收盘工或手中暂时无活的侍应，或者是在面包、咖啡台前扎堆儿的侍应，或者回来换脏盘、脏杯的侍应去上甜点。我不想让水果蛋糕上的巧克力化掉，不想让巧克力慕司上的奶油掉下来。菜都凉了，我的嗓子也不济事了，我得在一片洗碗噪音、抽油烟机的轰隆声、炉火的嗡嗡声和外面食客们越来越闹的嘈杂声中喊清所点的菜。我给一位面善的侍应做了个手势，他知道我想要什么，一会儿便给我端来一杯"工业用"的啤酒杯装的马格利特酒来。伴着两杯双倍浓度的意大利浓咖啡，一杯下肚，觉得甚是舒畅，我那活跃的神经平静了一些。之后，我又喝了两瓶啤酒、三杯酸果蔓汁、吞下八片阿司匹林、两杯麻黄素饮料，然后又塞了两片辣香肠到一小块面包里，匆忙地分两口吞了下去。到这会儿，我的肚子里充满着强忍未发的沮丧、激奋的神经、咖啡因和酒精，地狱般的浊汤。晚班厨师安吉尔有点儿赶不上趟了。这小子看上去像个12岁的小孩，胸前却有一个插着一把匕首的骷髅的文身（将来是打老婆的主儿，我心想）。他同时在做着三份意大利饺子、两个腌鸭肉、五个生菜沙拉、两份蜗牛、两份比利时苣荬菜加斯迪尔顿沙拉、两份乌蛤、一个熏三文鱼加小面饼、两份鹅肝酱和一份肉酱——煎炒台和烧烤台高喊着急着要附加蔬菜和土豆泥。我把烘烤厨师一把推过去，可安吉尔的工作台空间很小，他们总是碰撞个不停。

老侍应蒂姆在"美臀"的身后做着下流动作——"美臀"显出一脸的不高兴。蒂姆挡住了过道，他的动作也影响着狭隘厨房里的正常交通。我不得不面带笑容地请蒂姆不要在工作期间骚扰我的跑堂……有一份菜要回火，伊赛多罗对此十分不满，这菜的火候本是无可挑剔的。我往光线黯淡的餐厅里看了一眼，满屋子什么都看不到，只有在吧台等位的食客的暗影。听到的不仅是厨房里的嘈杂声、食客们的说话声和此起彼伏的音乐声、中间还夹杂着侍应介绍特菜的声音，他们还要抢着使用为数不多的电脑敲入自己的点菜单或打印账单。"烧烤，十四号！……六号、七号、十四号、一号，烧烤！"我喊道，"伊赛多罗！你看着时间！""十四号我来，"烧烤台的伊赛多罗说道，顺手把回火的肉扔进一个盘子里。"美臀"伸手从我身后取了很多肉、菜，看似很随意地挑选了几个盘子，有点像采野花的样子。我干吃了几片阿司匹林，闪身出了厨房，到楼道里又抽了几口烟。

一条烤整鱼被送了回来。"客人要求去骨，"满脸歉意的侍应说道。"我告诉他们是带骨的鱼，"他抱怨道，知道自己会被骂个狗血喷头。伊赛多罗气哼哼地开始去鱼骨，一把抓起鱼，剔掉鱼骨，把肉摆回盘中。打印机这会儿在不停地印着点菜单。我用左手抓过打印出来的点菜单，按颜色分开，白色的是烧烤、黄色的是煎炒、粉色是我的、咖啡单给收盘工。右手擦着盘子、把蜂窝小土豆饼和迷迭香枝插进土豆泥中、把点菜单分发到各工作台、点好的开胃菜挪到上菜台，我现在开始全力吼喊着，还得尽量不乱分寸、保持稳定的节奏。我现在是满负荷地运转着，全速处理着每一份点菜单。只要一个错误——同桌两份一样的菜中要是有一份火候不到，整桌都会回头重来、或者所点特菜组合不好而延误某个工作台那么关键的几秒钟、或者忘记做整条烤鱼或牛排？那整个流水线都会突然停下来，就像通用公司的组装线上什么人把扳手掉了一样——全线崩溃，天下厨师长惧怕之最。如果这样的事情发生，那整个晚上都会完蛋，每人都会没了主张，像个无底的深渊，难以攀爬出去。

"六号热坚果！"我喊道。传菜窗口上有一盘猪血腊肠在急速地降着温，等待着金枪鱼特菜出锅上桌。

“两分钟，”伊赛多罗说道。

“那个油浸鳀鱼怎么他妈的还没好？”我冲着焦头烂额的安基尔嚷道，他正在同时做着熏三文鱼所带的小面饼、在烤板下做着意大利饺子、摆放着鹅肝酱，还有五份苣荬菜沙拉。传菜窗口上的一只热蜗牛突然爆了，溅得我满身滚烫的蒜味儿黄油和蜗牛内脏。“混蛋！”我顺口说了一声，用毛巾沾了沾眼睛。“上桌，蜗牛！”

弗兰克做得很好，手也不慢。他曾在罗伯臣手下受训，做出来的菜比我们圣豪里实实在在的工薪阶层风格的菜看上去更好看、更高雅，所以看到他能在我们这种流水线上应付自如，快速、高效而且愉快地做着这种快餐店似的食物确实是件令人惊喜的事。他不过分依赖烤板，对这一点我很喜欢（很多他的前任法国厨师都坚持把所有的肉做得只有一两成熟，然后切片，放到烤板下上色——我最见不得这种做法）；他很少用微波炉，我们把过多地使用微波炉这种做法轻蔑地称为“法式做法”，我看到他只有一次使用微波炉烤肉排。总之，到目前为止，他做得都很好。

“盘子！”伊赛多罗扯着嗓门喊道。洗碗工的头埋到洗锅池内，预洗台上剩菜剩饭还未清除的盘子堆得像座小山，刀叉也危险地堆成一大堆。我怒吼一声，一把抓过一个孟加拉收盘工，把他推到一片狼藉的盘子前。“清理！”我点头示意着那堆还没清理的盘子，恶狠狠地说。“我忙着呢，厨师长，”那收盘工抱怨道，可我看到他一直来回溜达着，无所事事，只是偶尔送杯咖啡什么的。“我他妈的不管你是不是在忙着拯救世界，”我说道，“马上给我清理盘子，不然我就把你那小宝贝揪下来扔到马路对面

我怒吼一声，一把抓过一个孟加拉收盘工，把他推到一片狼藉的盘子前。“清理！”我点头示意着那堆还没清理的盘子，恶狠狠地说。



的公园餐馆里！”

那个叫大卫的葡萄牙收盘工在我的身后做浓咖啡和热奶咖啡，他的动作特别轻巧，既没碰着我也没洒了咖啡。我们已经习惯了在这狭小的空间内活动，都不用看就知道什么时候往哪边躲，什么时候有盘子过来，什么时候有菜要出去，炸锅上的那小子又从楼下扛上一百磅刚切好的土豆来。我只偶尔感觉到他从我身后挤过去时在我的肩膀上轻拍，手上又托着一托盘咖啡或小四碟，有时他也会小声地说一声“小心身后”或“借光”。小心又谨慎。

终于，打印机的打印速度慢了下来，吧台的客人渐渐少了，最后的一拨食客该上桌了：餐厅里开始有了空隙，收拾好的桌子在等待着食客们入座。我们已经做了280人的晚餐了。我让“美臀”代我督促进度，自己拖着沉重的脚步到楼下再查看一遍。我看了看在冷藏室门外正在冷却的一塑料桶一塑料桶的高汤，用纱布包着的猪蹄儿，明天还得有人辛苦地去骨，浸泡着的大豆，得有人过一下热水，抹了盐的鸭腿，这得用作料和鸭油腌，又看了一眼我早些时候和何赛从市场上买回来的蔬菜。

最后，我到干货屋里拐了一下，注意到我很快就又需要花生油、胡椒、雪利酒醋。我已经在着手做明天的日程表和订单了。我提醒自己，我已经要了黑纹鲈鱼，小八爪鱼。何赛特别热衷于无花果——他在菜市上看到有鲜货——所以我得让詹宁开始考虑搞个什么无花果特菜出来。明天一早我得做下个星期的货物清点，那就是说得把店里所有的肉、鱼和奶酪过磅、记录，清点所有罐头、瓶子、箱子、匣子。明天又是发工资的日子，我得详细检查所有十四位还没怎么碰过电脑的厨师、侍应、洗盘工每天上下班时所打的卡——对了，这是卡洛斯上次替我的班，还有伊赛多罗上次替奥马所加的半个班及奥马两次连班替度假的安吉尔——这是？糟糕！——上次在比尔德馆举行活动的加班表，那回是促销什么来着？是NoHo品尝会吗？勃艮第之夜？还是炎夏送凉？我还得把我们店里发送分店的所有食物都做记录：我发送到华盛顿的熏三文鱼，迈阿密的小粒菜豆和给东京的玫瑰肉和巴黎火腿。我得记录我给了红案师傅的所有东

西，还有我的另外一个老板菲利普要我给东京的厨师长提一份特菜建议单。我扒下身上的白外套，呻吟着像个两千岁的老人似的把毛衣和牛仔裤挣扎着穿上。

我正要出门的时候，伊赛多罗拦住我要谈一谈。我浑身的血都冷了下来。当某位厨师有话要和你说的时候，往往不会是什么好消息：和另外一位厨师合不来、小纠纷、工资单问题、要求请假之类。伊赛多罗这回是要求涨工资。我刚给卡洛斯涨过工资，所以下几个星期必定会有一大帮厨子拦着我要涨钱。我给自己提了个醒：弗兰克要求16号请假，我得给斯蒂文打电话。我终于走过在接待台跟前的最后一位顾客，带着一天下来的不平静出了餐馆的门，招手叫了一辆出租车。

我想着要回家，可我心里知道回去也只能瞪眼躺着、磨着牙、抽着烟。我告诉司机送我到50街和百老汇交界处，下了车我走进地铁站商场里的西伯利亚酒吧。酒吧在地下的一间简陋、吵闹的小屋里，酒杯都是塑料的，点唱机也合我的口味。吧台上坐着几个在希尔顿酒店干活的厨子，还坐着两个在街北边一家夜总会谋生的脱衣舞女，看上去都已是徐娘半老、满脸沧桑。酒吧老板崔希在店里，这就是说今晚喝酒不用花钱了。已经是凌晨1点钟了，我得在7点半上班，不过好在点唱机上正播放痉挛乐队①的歌曲，崔希鼓弄了一下点唱机，就又有了二十个信用点——这第一杯啤酒的味道可真让人畅快。希尔顿的厨子们在争论着工作台上的事。一个在抱怨另外一个厨子怎么用了他工作台上的盐，而另一位则没觉得这有什么大不了的——这个对话我是得参与了。痉挛乐队唱完之后，是天鹅绒乐队②的"浅蓝色的眼睛"，崔希建议来杯冰柜里的格鲁吉亚产的伏特加……

① 痉挛乐队（Cramps）：成立于20世纪70年代的朋客摇滚乐队。——译注
② 天鹅绒乐队（Velvets）：摇滚乐队，著名歌手有路·里德。——译注

Sous-Chef

二厨

我的二厨，最理想的境界，应该像我的老婆。

甚至可以说：我的二厨，最理想的境界，跟我应该比我老婆还亲密。我这么说并没有对我老婆南茜有什么大不敬，我敬慕我老婆，我们可以说是青梅竹马的一对儿。我只是说我和二厨，天天都是形影不离。像南茜说的那样，这话要在法庭上说，法官永远也不会相信我的。

斯蒂文，从1993年到不久前一直是我的二厨——最近他终于自己也做起了厨师长——他可以说是我邪恶的化身、我的替身、秘密行动的指挥，像个军事训练官，除了一般的二厨职责，如我不在时管理厨房、亲自动手做菜和保护我之外，他那超常的“把事做成”的能力对我来说真是无价之宝。

找不着冷藏室的钥匙？问斯蒂文就行了。几分钟之内，他就能把门给你卸下来。正在节日忙碌的节骨眼上，电动切割刀需要换个零件？斯蒂文在几分钟之内就把那零件弄回来——稍旧一点儿——还带着另一家餐馆的青葱呢。想知道老板们在想什么吗？问斯蒂文。他已经贿赂了秘书们，可经常看到上司之间往来的电子邮件。需要保金？刀伤需要点儿可卡因？一把崭新而又特便宜的锯齿刀？找他没问题。当我想知道同事

中某个人想什么、在乎什么？我去问斯蒂文。他会请这人出去，灌个烂醉，他们便会向他掏心里话，第二天中午，我就一切都清楚了。

所有我不能做的事——或者说我不能被人看到做的事——他都做了。而且做得很好。事实上，虽然他现在身为某一大公司的高薪厨师长，还继续每星期来我这儿做一晚上烧烤师傅，我猜想他是不想丢掉自己的手艺。所以在我的管理队伍中仍然有个行动支队，一个秘密的行动支队。

能拥有一个厨艺精湛而且又有点儿罪犯心理的二厨实在是天赐的礼物。在我们一起共事的日子里，就像一个黑手党老大或中央情报局的局长一样，我可以远远地看斯蒂文一眼，抬一抬眉毛，也许用下巴做一个几乎看不出来的动作，那事——无论是什么事——就办成了。间谍活动、收集资料、报复、假情报及审问……是我们的拿手好戏。

我在超级俱乐部遇到斯蒂文。那是1993年，我回到了“大脚”身边，在大脚的西村沙龙工作，工作很轻松，可事业却一团糟。我请了几个星期的假跑到加勒比海去放松一下，我回来的时候，发现大脚的厨房里来了个走霉运的吉米·西尔斯。近来，大脚常在高瑟姆吃晚餐，而且对烹饪有了什么顿悟。突然之间，他想聘请一位真正的厨师，这也算是大脚的黄金时间。而西尔斯由于汉普敦的餐馆关张，正在曼哈顿到处打地铺，躲避债主和前任女朋友。总的来说，正在经历一段艰难的时期。

吉米是个很棒的厨师。他是和布莱登·华莱士一道在亚利桑那206起家的，他在大脚的餐馆里工作的那段短暂的时间里所做的菜都特别好，我会在下班之后留下来坐在吧台上点晚餐并自掏腰包。看到吉米在厨房里的创作真的对我颇具启发，我天天做那种一成不变的玩意儿的时间太长了。又尝到地道的半脂冰淇凌、令人激动的新食物、看到新的装饰让我记起当初我所喜欢的食物是什么。我很卖命地和吉米一起工作，在一起做了几千份菜、一起滑了几次雪之后，我们成了好哥们儿，我们便决定在吉米和大脚的雇佣关系完结之后，这种关系不可避免地会完结，我会紧紧盯着这位才华横溢的西尔斯先生，也许他下次跳槽的时候，我也可以跟着沾点光。

他们之间的冲突没多久就发生了。几个月之后，吉米在沙龙流放的日子结束了。他得到了超级俱乐部的厨师长的职位，超级俱乐部是在47街上的一个餐馆、夜总会、迪斯科三合一的地方，他很快就开始招聘厨师。我是头几个接到他电话的人之一。

在超级俱乐部做厨师长可是份美差。其实，在超级俱乐部做什么事儿都是美差。美不胜收。主厅可坐200人左右，四周有大大小小的雅间，一个舞池，还有一个舞台，舞台上有一个十二人乐队演奏着20世纪40年代的摇摆舞音乐。

楼上还有一个夹层——俱乐部以前是百老汇剧场时演员出场前呆的场所——现在可以坐150人左右，这里另设有一个酒吧。这层的边上还有一小块地方，也在二楼，是个小舞台加贵宾室，名字叫作蓝屋，可以坐80人。它曾是个时髦的去处，三四十年代的时候被称为"高级豪华夜总会"—— 一个巨大、光彩夺目、绚丽无比的场所。你很容易就可以想像得到年轻的伯特·兰开斯特[①]（刚刚离开夜总会）返回来时发现年轻的柯克·道格拉斯（俱乐部的老板）在某个雅间里数着当晚的收入。晚饭和摇摆舞从5点开始持续到11点。之后，烟雾机开始喷放巧克力味的烟雾，激光光柱开始旋转四射，七彩的光球也跟着转动起来，音乐DJ也就位了，这超级俱乐部便变成（有那么一段时间）全城最火的跳

能拥有一个厨艺精湛而且又有点儿罪犯心理的二厨实在是天赐的礼物。在我们一起共事的日子里，就像一个黑手党老大或中央情报局的局长一样，我可以远远地看斯蒂文一眼，抬一抬眉毛，也许用下巴做一个几乎看不出来的动作。

① 伯特·兰开斯特（Burt Lancaster），美国著名电影演员，1994年去世。——译注

舞俱乐部。

每晚因为乐队的不同，来客也会不同：阳具妞（Chicks with Dicks）之夜，馆内遍地都是身材高大的易装者、准备接受变性手术、穿着高跟鞋的男人，随着所谓的经过技术加工的音乐舞动着；灵魂厨房（Soul kitchen）之夜则以70年代的前迪斯科音乐为主，同时还在大屏幕上播放着早期的无声电影，而低价卖的则是40盎司肉排和鸡翅；巨型舞步（Giant Step）之夜则是酸爵士乐和融合音乐；热牛奶咖啡（Café Con Leche）之夜则是南美及拉丁音乐之夜；怪异之师弗莱克斯[①]之夜所吸引的又是hip－hop的拥戴者；诺尔·阿斯曼[②]所吸引的则是欧罗垃圾和拉过皮、衣着高贵的人……你怎么也看不出来，当人们排大队一直排到第8大街的拐角处，等着通过我们的十三个身材巨大、凶神恶煞般的保安和金属探测器时，里面发生的却是夜生活里形形色色、千奇百怪的疯狂，他们有的会把厕所翻个底朝天、有的挤在三个酒吧周围、有的吸着大麻、有的吸着可卡因，还有的在我们这地下享乐宫殿之内的每一个角落，犄角旁若无人地交媾着。

吉米让我过来给他做高薪的管甜点柜的人——每晚120大元做沙拉装盘、给甜点挤奶油的事。不过吉米那会儿还不是个组织大师。我是。吉米把他的大多数时间都花在穿着旱冰鞋满城套近乎上了；他还另有一份工作：给玛丽亚·凯丽和汤米·摩托拉[③]做家厨。他在秘密地做着一笔交易，为他能胜利地回到汉普敦餐馆铺路，当然啦，他也不放过任何一个过手的女人。所以等他来到超级俱乐部的时候，像点菜、日程安排、菜单更换、组织新菜单等事后考虑的小事儿。我很快就发现，我自己动手要比等吉米来为我们决定容易得多，没过多久，厨房里的大小事便都由我管了：确定我们是否有足够的用料、人手来完成这里的大规模的聚会、自助餐、各式小菜和常规菜单上所有的菜式。吉米所做的菜，一如既往无与伦比，可吉米本人好像很少露面。几个月之后，我就成了名副其实的二厨，

① 怪异之师弗莱克斯（Flex）：纽约著名音乐DJ，擅长hip－hop音乐。——译注
② 诺尔·阿斯曼（Noel Ashman）：纽约著名晚会主持人。——译注
③ 汤米·摩托拉（Tommy Mottola）：音乐界大腕，曾任索尼音乐公司的总执行官，与玛丽亚·凯丽于1993年结婚，婚姻只维持了五年。——译注

或厨房经理——所有的人有事都会来找我——等我又一次从加勒比海的一个短暂假期回来之后，吉米，虽然名义上还是厨师长，却秘密地同时兼任着汉普敦区一家餐馆的厨师长，斯蒂文·郑普则来到超级俱乐部的厨房。

我猜想这可能是历史性的一刻。

他有一天来找一个煎炒台上的职位，他那更堕落的朋友亚当紧随身后。在西尔斯悄悄地溜到汉普敦前，我对这两个小子的工作有那么几个星期的观察，我乞求、央告吉米不要把我夹在这两个吸毒、偷窃、放火、嫖娼、酗酒、到处惹麻烦的无赖中间。吉米把我的恳求当成了耳旁风。

每当斯蒂文和亚当同时在厨房里的时候，我无时无刻不盯着他们。他们像得了多动症，见什么破坏什么，像两只精力过剩的猴子，总是打打闹闹、互扔蔬菜，或是偷偷地溜出厨房搞什么罪恶勾当。他们不仅闹得慌，偷东摸西，还富有极强的好奇心——斯蒂文一见到桌子上有什么东西就得里外翻个遍；他们老做弄人，还找了一帮跟他们差不多的同事来。来了几个星期之后，斯蒂文就把整个俱乐部变成了他的一个小王国：办公室那个帮手会告诉他每个人的工资是多少，保安把在门口没收的毒品分一份给他，技工们让他捣鼓电脑，这样，如果有人点剑鱼，厨房的传菜单上也会同时打上"操我，使劲"的字样。维修部和他分享客人们丢在餐馆的物品、平分搞什么活动剩下的东西——一袋袋装满化妆品、CD、T恤衫、飞行员夹克、手表等的礼品袋；维修部总管甚至把三楼弃置不用的一间办公室的钥匙给了斯蒂文，这间屋子以前是清洁工的储藏室，斯蒂文瞒着管理层把它变成了有地毯、家具并且进行过全面装潢的一个安乐窝，更甚者，还有一部功能齐全的电话。这地方可进行小型聚会、毒品交易，完全是个自己的小王国。房间里贴着拉丁美女用各种蔬菜自娱的大图片，地毯都是从什么地方顺来的，家具是从隔壁爱迪生酒店弄来的。由于这房间是在一个满是垃圾的狭长后楼梯的上面，前面是个臭气熏天的更衣室，还有一条没有灯的黑暗走廊，走廊里存着多余的盘碗，管理层的人从来都

在冬天频繁举行各种派对期间，我们常常要准备有成千上万的人参加的大型宴会，这就要求你得有力量、技术和耐力，而且还得有能力让你的厨子们快速即兴创作。



不涉足此地——一个年轻人在这样的环境下，不管他干什么见不得人的勾当、不管他有多吵闹、怎么胡作非为、行凶犯罪都不会有什么人来打扰他。

当管理层终于获悉吉米在超级俱乐部拿钱不干活儿的事实之后，把我升为厨师长。不幸的是，斯蒂文已经在我的王国里先建立了他自己的隐形帝国。

事情因此而变得很艰难。

不过，这小子的厨艺却没的说。

在冬天频繁举行各种派对期间，我们常常要准备有成千上万的人参加的大型宴会，这就要求你得有力量、技术和耐力，而且还得有能力让你的厨子们快速即兴创作。我办公室墙上的告示板上贴满了派对单，前面是个300人的大聚餐，紧跟着是四个700人的自助餐加鸡尾酒会——通常总是在同一天。给这么多人采购食物、做准备工作，工作量巨大——就像天天都进行一次诺曼底登陆一样。有斯蒂文这样一个有胆量、有能力的小杂种帮忙确实获益匪浅。这小子可以吸一宿的可卡因、喝一宿的长岛冰茶、惹上最可笑的麻烦，第二天早上却能照常上班给你做一千份菜出来。也许我在调查斯蒂文、亚当的违法勾当上花去了太多的时间，常把他们两个人中的一个叫到我办公室来训一顿（我至少开除过他们每人三次了），但是他们，尤其是斯蒂文总会玩点花招迫使我留下他们来，还让我觉得我离不开他们。

有那么一阵子，斯蒂文好像突然领悟到了什么（对斯蒂文来说可能的程度）。一天晚上，我和南茜在西汉普敦的一个酒吧碰到了他。他在给西尔斯兼职（典型的斯蒂文），我看到他时，他的口齿已经不清，可卡因让他的下巴扭曲着，两眼在眼眶里滴溜溜地转着，像两只关在笼子里的蜘蛛猴，一只胳膊扶在我的肩上，告诉我他要开始按时上班了，他要对自己的行为负责了，他要翻开人生的新的一页了。

我记得南茜看着我仿佛在说，"对，鬼才信……"

当然，他是在承诺他永远也做不到的事情。和斯蒂文一起的过去五六年的生活，满是印象深刻的令人青筋爆裂、义愤难平的事儿。但是，他确实开始按时上班了，也不再一声不响就消失个两三天。他在尽自己最大努力避免给这个餐馆和我的厨房带来耻辱和坏名声。

最重要的是，无法解释斯蒂文突然成了个言出即行、遵约守诺的人。这一点，对一个二厨来说比任何其他东西都重要。有斯蒂文在，我便不用每天早上一来就问"那件事你做了没有？"。事情都总是做得很好。

我喜欢这一点，于是他成了我的二厨。

让我们回头看看，根据不完整、不可信的纪录来重构斯蒂文·邓普的充满波折的事业：他在长岛长大，就学于约翰逊和维尔斯烹饪学校，在这所学校，说来也不值得惊奇，他惹了什么麻烦（好像是打架之类的）差点被开除。在上学的同时，他在普罗旺斯的一家家庭餐馆里干过（斯蒂文，不说别的毛病吧，爱钱，但从来不惧怕任何工作），在岛上的大贝里餐馆干过，后来又在各处做过各种下三烂的工作，然后，搬到北加州，结果在一个叫诺斯查之家的地方干了一段时间，就是在这儿，他遇到了那个难以控制的白痴天才加烤面食大师亚当（没有人知道他姓什么——对政府来说，他这个人根本不存在）。就像亨特和李迪[①]一样，永远也不能允许这两个小子出现在同一个屋里。他们俩在一起就会发生一些超级愚蠢现象，最粗鄙的行为。他们喜欢回忆他们在加州的那段田园般的生活：他们如何用生的意大利粗空心粉吸可卡因、如何在脱衣舞酒吧外的停车场酒后喷射

① 亨特和李迪（Hunt and Liddy）：尼克松时代中情局的两位工作人员，与水门事件相关。——译注

式地呕吐，如何把他们的雇主搞破产、如何嫖妓、拉皮条、偷窃、如何留下一片狼藉和体液。斯蒂文又回到了纽约，也许是为逃避法律的追究，和马修·肯尼（“杂种”，斯蒂文这么说）在马修之家短暂地干过几天，后来又在卡明之家、大厦饭店和其他一些相当高档的饭馆干过一段。就在这些换来换去的工作中，他学了一手做煎带骨肉扒的好手艺，还有一些杂七杂八、介乎合法与非法之间的技艺，到今天还能派上用场。他依然对餐饮业的内幕有着惊人的洞悉，了解餐馆运作的一钉一铆。他会修理损坏的压力锅、各式电器，撬锁，没电的地方他可以临时给你弄来电，清理堵塞的下水道，找个什么经纪人或修理冰箱门。他对工作场所的人际或机器的任何活动都能明察秋毫——是个善于观察的人——也许是多年来总是在寻找犯罪机会的习惯性结果。没什么东西能逃过他的眼睛。如果有人在搞什么小勾当，斯蒂文会知道得一清二楚。这勾当他很可能早想过了。

就在我们玩命般地在超级俱乐部应付聚会旺季的时候，我和斯蒂文下班后经常光顾酒吧狂饮一顿，坐在那儿，目睹着夜间的各种活动，计划着我们次日的行动，沉思着我们所经历的神秘生命历程。我变得越来越依靠他了，从他那儿得知真情实况、靠他去把事情摆平、帮助我完成日复一日的繁重的工作。

我对每天采购一万美元的肉这件事有一种奇怪而又可怕的兴奋感，像坐云霄飞车似的。我也很喜欢并享受每天从我的厨房里能弄掉快要堆到顶棚的一大堆鲜鱼这种简单事情给我带来的迷惑与挑战。我喜欢做将军的那种感觉：哪儿有需要就往哪儿派兵，自助餐台吃紧的时候，派一跑堂子飞虎队出去应付，安排什么人出去进行侦察活动、传递消息，用步话机和俱乐部的各个角落联络：

“六号自助餐再上鱼柳”话会这么传过来。“四号自助餐上三文鱼！”“这是门口保安，我数了数有三百人，还在增加！他们可是动真格的了！”奇妙的是我们用的波段和附近的纽约市警察局的一个反犯罪便衣分队是一样的。他们多次要我们改变波段，可我们做不到。我们使用好几个波段，一个是经理人员用的，一个是厨房用的，一个是保安用的。在威胁不

起作用之后，警察也变得聪明起来。他们偷听我们的对话，对我们的行话及方位熟悉之后，开始和我们玩起游戏来。他们会呼叫“一号自助餐上烤牛肉！”，而一号根本不需要烤牛肉，或者假说什么地方出现了紧急情况，像夹层厕所有人打架，等一大帮保安冲进去之后才发现根本没有这么回事儿。这里的生活真是放荡不羁。女人一丝不挂地在厨房的洗锅池里冲洗身上的冰淇凌（霍华德·斯特恩[1]节目）；凶恶的摩洛哥食客们（摩洛哥皇家空军聚会）大打出手；特德·肯尼迪在厨房的过道上面带惧色地回忆着罗伯特·肯尼迪的最后一刻；我们喝醉了的工作人员，满怀敌意地逼着迈克·麦尔斯表演他在《韦恩的世界》（*Wayne's World*）中精彩的那段；罗希·佩雷斯站在煎炒台跟前，好像她也是厨房的员工似的，或者干脆坐在砧板上，“这儿什么菜好吃啊，小伙子们？”；麦当娜的歌迷们想从饭店溜入厨房（她自带做凯撒沙拉用的鸡蛋）；音乐晚会、泳装模特儿、铁杆hip－hop歌迷，戈戈舞小子们。所有这些都不足为奇。某一天，可能是个有一百位来宾的婚礼，每个客人花1000大元来吃龙虾和块菌意大利饺子，人手一瓶伏特加，用冰块冻过，每桌都有个小型的结婚蛋糕，接下来整个餐馆变成了帐篷营似的，里面满是来自北非的伊斯兰僧侣和舞女，要上一千份手抓饭和鸽肉。

多亏大脚项目的训练，我永远也没有食物不够的时候，我总是胸有成竹，而且斯蒂文的帮助也极大。最让我另眼相看他的事，是他剁冷冻的牛肉汁酱用刀捅穿了手的那个晚上。血流得到处都是，他用围裙包住手并听从了我的指令：“赶快给我去圣文森特医院，他们那儿的急诊室速度很快。把伤口缝上，两个小时内回到这儿来！今晚又会是爆满，厨房里不能没有你！”他90分钟之后就回来了，还能干活，只能用一只手，在煎炒台上干，那一晚上做了一百五十份零点晚餐。我对他这一忠诚的表现非常满意。对我来说，忍着疼痛工作可是件相当了不起的事。

我不知道超级俱乐部发生了什么事。总经理，和我的工作关系很不错，突然走了。夜总会业务关了张，也许跟周围邻里对噪音的抱怨、失控

① 霍华德·斯特恩（Howard Stern），纽约特色独具的电台主持人。——译注

但是我一眼就喜欢上了这里的厨房。宽敞、设备一流而且富有历史感……餐厅是用从在纽约港神秘沉没的诺曼底号海轮上打捞的东西做的装潢。



的客人或者业主的更换等有关。新的管理者是一堆油头粉面、在沃尔多夫干过、侍应出身的家伙，一个是西班牙裔、一个是“一问三不知”，还总爱假装他们是法国人。我应聘了报上聘请厨师长的广告，很快就离开了这个地方。

我把斯蒂文也带走了。

一看到“一五”这个地方我就知道它注定要完蛋。杰瑞·克拉奇姆虽有才华横溢的阿尔弗雷德·波特莱做帮手还是从这里落败而走。新业主是对餐饮业几乎一无所知的女管家似的两位女士。但是我一眼就喜欢上了这里的厨房。宽敞、设备一流而且富有历史感。我在烹饪国际协会的时候就曾在这里工作过一天，那是我们“纽约一日”课外活动的一部分。餐厅是用从在纽约港神秘沉没的诺曼底号海轮上打捞的东西做的装潢。它给我一种不可抗拒的冲击。我的前任是位新近暴发的狂妄自大的蠢货，已经把两位合伙人的钱造得差不多了，这里每晚上也就做六十个人左右的晚餐，他却坚持厨房里必须有十三个员工，所以我觉得做出改变并不是很难，我得为这两位好心女士好好地干一场，给她们省点儿钱。

自从有斯蒂文做我的帮手，招人总是件乐事。我就像利·马文，斯蒂文是厄尼斯特·鲍宁[①]，就像他们在《肮脏一打》（*The Dirty Dozen*）中从监狱里选出一支雇佣军一样。我和斯蒂文先碰面，我会问他，“今儿有谁？”我们便会讨论谁现在还受着妄想症的折磨，自个儿跟自个儿说话（不过他

① 利·马文（Lee Marvin），厄尼斯特·鲍宁（Ernest Borgnine）：美国演员，常扮演军人角色。——译注

还能干得了这行吗？），谁还可以被挖过来（他高兴吗？有多高兴？工资是多少？），在超级俱乐部时那些临时工，有谁对我们忠诚，谁在伯纳丁下班之后没事可做，谁能够顶得住，谁能按时上班，能保守秘密而且不出差错——即使他每天早上醒来，全身都是呕出来的头天晚上的酒菜，而且一丝不挂地躺在厕所的冷地板上。斯蒂文会去精神病人常出没的地方，其他厨师长的厨房，翻着他脑袋里的那本令人惊讶的活电话簿，我们两个又一次开始了秘密招人行动，有时会把对手厨房的人全挖过来。我喜欢那些面试，高兴见到老朋友、刚出道的新丁，还有很多形形色色、性情怪异的烧烤师傅、嗜酒如命的点心师傅、出口成脏的沙司师傅、厄瓜多尔面食师傅、失魂落魄的面包师傅、还有觉得史泰龙在时刻盯着他的梢的家伙（"老史知道《攀登悬崖》是我写的——他觉得我知道得太多了"有一位厨子这么说，而且还说他在好莱坞星球餐馆盯着翻汉堡牛肉饼的时候还跟史泰龙有过遥距感应呢）。"我需要两瓶喜力，每天7点钟！"我的中国老朋友戴维说道。他是在大脚时期的老朋友，他日复一日地从一个上着链锁的冰柜里往外掏啤酒，手都磨烂了。"每晚！7点！两瓶喜力！！百威不成！喜力！"我雇了他。"我就来，厨师长！"曼尼尔在电话上说道，他是做意大利面食的高手，他正在中城的一家特别繁忙的厨房工作。"我这就来！"他把裙子一扔，也不管那正是剧院开演前的高峰时段，告诉厨师长见鬼去吧，就马上跑了过来。我一直都很喜欢这家伙。他说他星期日需要休假，上教堂。没问题。愿老天保佑我，我甚至还雇了亚当……不止这回，还有后来。

"我再也不会做砸了什么事就偷溜回家，"我在一次工作总结会上跟斯蒂文说过，"我不能让任何人说我没使劲。我他妈的永远也不会逃避，我永远也不能让自己下班回家时有惭愧的感觉。我也不管为之干活的这帮家伙是否值得我们这样做，我……我们要全力以赴。我们他妈的每天晚上打一场战役都可以。我也不在乎最后我们是否被打败——我们是职业人，伙计。我们是他妈的最佳组合、多佛的专家、一股清凉之风……没有人能对我们说三道四、说我们不负责任、说我们对事情放任不管……"

"一五"倒了。"娱乐活动"也无济于事。我们搞音乐夜场，那副可怜相连乔·弗兰克林[1]都会脸红：什么独臂钢琴手、八旬老人"卡巴莱"歌舞队、底气十足、大口一开能把酒杯震碎的百老汇歌女、不可救药的不称职的长调歌手……食客们走进我们的装潢富丽的旋转门，看一眼这些人扯着嗓门儿还带着点儿南斯拉夫口音唱着"纽约、纽约"便都掉头而去。像所有生意不好的餐馆一样，我们也被各种乌龟王八蛋评论员说得一无是处（"今晚乔伊·巴特弗考[2]要来，一定要招待好他哦！"）还有那些谣言专栏撰稿人（"我老公今晚无所事事，你们能照顾他吗？"）。媒体所给我们的慷慨大方的报道通常会是这样："约翰·韦恩·博比特和乔伊·巴特弗考众目睽睽之下在"一五"又搂又抱"——没有一件是能给我们带来食客的报道。

但是，我和斯蒂文都挺高兴。我们请到了我们想要请的厨师。我们做的都是上好的饭菜。

皮诺·罗安格雇我管理可可普佐美食轩的时候，就是我在托斯卡纳的那段插曲，我把斯蒂文也带了过去。之后，又一起去了沙利翁之家。我们像个旅行演出团，每到一处都把留在我们身后的厨师们的拿手厨艺学到手。斯蒂文，像我前面提到过的是我喜欢的那种二厨。他热爱烹饪、热爱厨师这一行。他也不向往比现在更好的生活——因为他知道这就是他的家。无论什么时候，他和任何人的关系都处得无可挑剔。纯粹的陌生人都能原谅他那些超乎寻常、极端恶劣的行径。他是个彻头彻尾的拍马好手——一点儿也不遮掩，他向来没有什么不好意思的时候，不知道什么是羞耻。他知道自己有多坏。圣豪里的那些墨西哥厨师把他喜欢得不得了，他那三脚猫、狗屁不通的厨用西班牙语能把这帮人逗得开怀大笑——再加上他的各种习惯，诸如扯着嗓门、荒腔走板地唱埃尔顿·约翰或麦当娜的歌，毫无廉耻地在厨房里跳抽筋的霹雳舞，用创可贴把乳头贴上（说是为避免摩擦），在流水作业的过程中用淀粉搽下身，逮着谁就给谁看他

① 乔·弗兰克林（Joe Franklin）：纽约电视节目主持人，很多人认为他是难得的采访专家。——译注
② 乔伊·巴特弗考（Joey Buttofuocc）：因丑闻而成名的汽车修理工，被指控企图谋杀妻子。——译注

的新口疮、屁股上的大疖子或刚冒头的粉刺，真是热闹得很。他特别喜欢烹饪中技术上的一面，速度快、干净、装盘漂亮。他喜欢在别的厨师工作台上做帮手，用他那不能再糟的西班牙语开着玩笑。他不忙的时候，还特喜欢洗盘碗，无论什么工作他都愿意做愿意帮忙。他还格外地细心周到——你要是说你喜欢橡皮糖，隔天，斯蒂文就会带一包给你。如果，他自己去了个卖汉堡的地方吃了什么满是蛋黄酱、芥末酱、番茄酱的汉堡，总会多带几个回来给大家吃。在我所认识的厨师中，他是惟一的一个喜欢给侍应员工做饭的人，他总坚持给他们做些真正可口的饭菜。他可以和侍应、经理随便开玩笑，见了女人，不论年龄、职位、背景都调情，令人惊奇的是她们都好像很喜欢他这样。和我在一起干了一年以上的墨西哥厨师，从来没听到他们用英语或西班牙语跟我说什么话，可见到斯蒂文只几个小时，就见他们嘀嘀咕咕说个没完。他们叫他“厨乐踢踏罗卡”，意思是“疯狂的小猪扒”。

他的阴部刺有一只头戴厨师帽的漫画小猫，你要是有那么一丁点儿想看的兴趣的话，他会二话不说，脱了裤子给你看。天气热的时候，他穿凉鞋工作，不穿袜子，裤子别起来像个海边拾贝壳的人（这种装束在厨房里可算是一大忌，要是有一把刀掉下来或滚烫的鸭油溅上去，那就可能意味着厨师事业的终结）。他总穿着一件洗碗工喜欢穿的那种带扣短袖衫，并颇以此为自豪，从来都不穿传统的厨师装。他拒绝用围裙。他喜欢把吃的东西搅拌在一起，弄成可下口的块——肉、淀粉、蔬菜全搅和在一起，难看得要命，吃起来无妨——他总是在试吃各种味道的新组合。厨房最忙的时候，斯蒂文这边却应付有余，还能有空给其他厨师做些炸土豆片加鱼子酱的小吃。每个人都少不了他。酒保、侍应、经理、厨师、洗碗工甚至搬运工都对他无话不说。不知为什么，他能让纯粹的陌生人说出他们最可耻、最不可告人的秘密。他们会为他两肋插刀，从不介意他的捉弄，也不介意他那可恶的往他们耳朵里扔青豌豆的做法，还有他那毫无保留的头天晚上的性经历故事。

我自知在开玩笑捉弄人方面，永远也不能和斯蒂文相比。你要是捉

弄了他，他会不惜一切代价报复你。你要是放个土豆到他鞋里，他会把你换下的衣服冷冻起来。你给他背上贴个什么东西，他会把你的衣柜门摘下来，在里面放满黄色杂志。

有一回他过生日，我让人给他送去了一片免费试用的成人用尿布。第二天，所有的厨师都在等着看他的反应。他真诚地感谢了我。"知道吗？那玩意儿还真不错！我穿着那尿布，躺在沙发上，边吃着烤玉米片，边看电视，感觉特棒！我都不用起来就能上厕所！真的特棒！而且，感觉还挺干净！"

我还是搞不明白。

斯蒂文常干的事，要是换了我，只干他的一半——还不是那些犯罪勾当，只是那些粗野的行为、品位低下的言语、裸露行为及小阴谋——我就得到法庭上回应数不清的性骚扰诉讼。但是，我真想不出有任何不喜欢斯蒂文的人——沙利翁之家的老板除外（说来话长），没有人不觉得他可爱、没有人不对他掏心、没有人不在有麻烦、感到迷失的时候去找他……这对一个放荡不羁、毫不保留地和周围的人讨论自己的消化系统、皮肤问题及性经历的小子来说，不能不说是个了不起的成就。

亲爱的读者，这就是我最亲密、最信任的朋友及同事。

没有人不觉得他可爱、没有人不对他掏心、没有人不在有麻烦、感到迷失的时候去找他……这对一个放荡不羁、毫不保留地和周围的人讨论自己的消化系统、皮肤问题及性经历的小子来说，不能不说是个了不起的成就。

The Level of Discourse

厨师用语

那天晚上繁忙的餐馆出现了一阵间歇，像常出现的一样，只那么短暂的10分钟的时间，侍应们在忙碌地收拾着桌子，虽然酒吧里等候用餐的食客一圈又一圈，连门外也排着大队，厨房却很安静。与此同时，收盘工在厨房门外收了桌子又重新摆上餐具，厨子们、传菜员和二厨抽空大口喝着瓶装水，顺手擦拭着工作台，嘴里还不停地谈着天说着地。

我站在到地下备餐厨房的门口，紧张地抽着烟。我们现在面临的情景就好像是身处龙卷风风眼中的平静。10分钟之后，等那些饥饿的食客们都入座、上了面包、上了水之后，随之而来的便是上刑般的忙碌——餐板会一下子贴满点菜单，做菜的动作像波浪般地从一个工作台传向另一个工作台，整个流水线就像水走灌肠般动了起来。首先，第一拨活会是给沙拉师傅的，然后是煎炒台、再往后是烧烤台，最后所有人都会一下子忙起来——大家都挤在这狭小的厨房里争抢着、挥着汗、咒骂着出单，谁也不愿意落后。我们还剩下几分钟的安宁，我抽着烟、徘徊着，有一耳朵没一耳朵地听着手下人在说些什么。

那些说话的语调都很熟悉，所谈论的内容也如此，这就是我20年来大多数醒着的时候所听到的这种奇异而又令人舒服的背景音乐——我突然

意识到，天哪……我已经听着这一成不变的对话有25个年头了！

谁是更大的同性恋？谁喜欢有人走他的“后门”？确切地说，就在这一刻，谁是个同志，谁是个变态，谁是个鸡哥、鸭子或男妓？不用说也看得出来，话题都围绕着阳具。这是关于鸡巴蛋、小兄弟、屁股挨操的时刻，你这拿娘当老婆、厨房小碎啐、爱哭爱叫的小女人。你那处男小东西？看上去就跟他妈的要一份给半截的辣香肠——非常、非常、非常地秀气……像个毛毛虫。

就在我望着我的法国二厨、美国面点师傅、墨西哥烧烤师傅、沙拉师傅、炸土豆条的小子、孟加拉传菜员和多米尼加洗碗工面带欢笑地对骂着的时候，我认识到这才是真正的国际烹饪语言。25年来，这种游戏好像从来没有间断过，参加游戏的语言也有那么四五种。

作为一种艺术形式，厨师话语就像律诗或歌舞伎的语言一样，都是按照约定俗成的规则而来，并具有严格的传统格式。每个人都必须遵循不忤。所有品评说道都不可避免地跟肛门交媾、阴茎大小、身体缺陷、讨厌的行为或缺点有关。

规则会搞得你糊里糊涂。例如，卡布龙（杂种），可大略翻译为“你老婆/女朋友现在正和另外一个男人翻云覆雨——而你太他妈的懦弱竟坐视不管”，也有“好兄弟”的意思，这要看说话时的口气和语调。而“法克（fuck）”这个词主要是用来做逗号用的。

“厨房崽子”是骂人的，不过也有“你这可爱的小东西”或“哥儿们”的意思。不过，你要是在我的厨房里用“哥儿们”——或更糟的“我的朋友”这样的字眼儿，人们会因此而发神经。“我的朋友”众所周知的意思是“糟人”。如果你开始对流水作业线上的某个厨师客气起来，他可能觉得你第二天就会让他走人了。我的感觉是，像所有在厨房里谋生的厨师一样，继续着这一由来已久的口头传统——我们所有的人都在内——那就是找到新的、更有趣的词语来谈论鸡巴。

你说这是同性恋恐惧症？下意识？对劳动队伍中的个人性取向及色彩缤纷的种族差异不够敏感？天哪……你也许是对的。比如说，像这

样一个更衣室环境会不会给女性造成更大的困难？没错儿。大多数女性，可悲吧。但是这个系统所寻求的、所要求的是那些，不管是什么人、不管是谁，能够顶得住一个工作台上的工作量而不叫苦连天、不事事计较的人。如果直截了当地对你的祖宗、你的出生环境、你的性别、你的外貌的大不敬，或说你父母与家畜如何……会让你受不了的话，那职业厨师这个行当可能不适合你。

我们太忙碌、太亲近，我们在一起度过的时光太久，像一个庞大而又功能失调的家庭，没有人在乎性、性取向、种族或你来自哪个国家。最重要的当然是你的手艺如何，其次是你对批评及觉察到的侮辱的敏感度如何——还有你回应的程度如何——这才是决定你在这个食物链中的位置的关键。你完全可以把自己的耳朵堵上，假装没有人叫你黑鬼、印度佬、胖子或美臀……但他们是在这么叫你。无论你喜欢不喜欢，这就是你的名字、你的标签，不管你是否如此选择。我被叫过“麻杆儿”、“干尸”，也许还有“酒鬼”。现实就是如此。我通过对讲机跟备料厨房说我再要些黄油或沙司，楼下那个负责库存货更新的小子，切得一手好欧芹，会说（看我走到听不见的地方时）“操！”然后，一样不落地给我所要的东西。所以，最好还是我先说的好：“给我他妈的黄油和酱汁，狗杂种。再加一个乌龟王八蛋……还有……操你！”我还真喜欢这个小混混——这小子头戴发箍、宽松大裤、上衣只系脖子下的一道扣子、脚蹬马靴、一半儿波多黎各人，一半儿没人敢惹的疯子，身上还有很多监狱式的粗糙刺青，蝴蝶刀插在手箍上，一副很另类的样子。很多次，我都曾郑重地考虑过要领养他，我最希望有个像他这样的儿子。

为什么，像我这样一个受过一定教育的猪猡，会以一帮未受过什么教育的人的信口雌黄、污言秽语为乐呢？为什么，经过这么多年之后，我自己的语言技巧也每况愈下、难以入耳，而且在圣诞节的家庭团圆饭桌上挣扎着才能不让自己说出：“给我递一下他妈的火鸡，小杂种！”

我不知道。

但是，我确实非常喜爱如此。

我简直沉迷在其中。就像我生活中的所有其他声音一样：盘碗的碰撞声、冲刷声，鱼柳放入热油锅中的嗞嗞声，滚热的铁板放入满满的洗锅池中的响亮的嗞啦声——几乎像是什么人的尖叫，捣肉锤在肉排上敲打的咚咚声，洗好的盘子放到"窗口"上时的撞击声。我的那帮满口飞脏话的员工们的辱骂、诅咒、侮辱和奚落声在我听来如诗如歌，有时候确实很美，每个对经典主题的细小的改变都像是"垮掉的一代"时期的爵士乐的即兴重复段落：考尔崔[①]一遍又一遍地重复着《我最心爱的东西》，只是每次都有创新与不同。原来，"吮我的鸡巴"至少有上百万种说法。我厨房里的大多数人都会用西班牙语、法语、意大利语、阿拉伯语、孟加拉语和英语说。就像所有的艺术表演一样，关键在于时间的把握、语调的准确及表达的方式——有点像烹饪。

当然还有行业内的术语与行话。每一行都有。你也许已经知道其中的一些了。"86"是最有名的了。哪款菜卖完了，就是"86"了。不过，还可用它来说什么人被开了，或要被开了，或者酒吧里的哪位客人不再受欢迎了。

我们一般不说一桌六人或一桌八人，我们说六面或八面。两位一桌的我们就简单地说一对儿。

"除草了"意思是"跟不上了"，"压活儿了"或"麻烦大了"或"掉茅坑了"——意思很接近"被甩了"、"被埋了"或"被打了"。

侍应或侍应小组是70年代留下来的术语——不分性别——是指所有在前面服务的人员，在员工进餐的时候，也被称作"地面"、"家庭"或"无赖"。

此外，还有厨房的设备。自从有了餐艺牌的设备后，任何食品加工机器都可以是"设备"。方形或椭圆形的金属沙司容器是六号锅或八号锅，要看容器的大小，又长又浅的那种叫"饭店"。厨师们用的带眼的边上开口的勺子毫不惊奇地叫做"母的"，没有口子的当然就是"公的"了。

"台子"就是工作台：你的全部家当，你的全部备料和五花八门的作

① 考尔崔（Coltrane）：著名爵士乐手，死于1967年，时年40岁。——译注

作为一种艺术形式，厨师话语就像律诗或歌舞伎的语言一样，都是按照约定俗成的规则而来，并具有严格的传统格式。每个人都必须遵循不悖。



料，某种程度上可以说这也是你的精神状况。“细活儿”的意思是从头至尾全部新做的特别要求的菜。“待命！”，当这话是喊出来的时候，就是要厨子们做好灼菜、做半熟的菜、装盘等准备工作。“火！”，意思是准备出锅，备好“出货”。做好的菜放到“窗口”或“传菜窗”——也被称为“要塞”、“滑门”或“货架”。“滑门”是指挂菜单或小票的有眼儿的架板。所以我们可以说“给我挂的什么菜？”回答可能是“你有两个牛排”给五号的那一对，三个鳎目鱼已装盘。厨子有时会问你要一个“全数”，他是要某一种菜所点的数目和已装盘的数目，还要“温度”的话，那就是说熟的程度是什么。而“飞快”意思是“急活儿”。

“抹抹”的意思直截了当，就是最后的盘子清洁。“大麻”、“绿草”或“常项”是指切碎的欧芹。“液汁”是指任何浓缩过的汤汁，像浓牛肉沙司。当你往液汁里加全脂黄油的时候，你是在“上马”，就像是把黄油涨起来一样。全熟我们就说是“烧了！”或“宰了！”当我们等一份全熟的东西等得时间太长而影响了整个流水作业的进程时，我们可以建议把它扔进“点唱机”。

我们不常使用的橡胶手术用手套，叫“肛门检查手套”，一般戴的时候总会来一番戏剧性的表演，手套弄得啪啪响，脸上露出阴险的笑容，口中还念念有词地说道：“左转，咳嗽”或“抓住脚踝，老爹我来了”。那些纸高帽是咖啡过滤纸或小丑帽，我们都必须穿的格子裤是格子，厨师上衣和围裙干脆就叫白的。

老板来的时候，我们会说“猫王进楼了”或“嘘，灾难降临了！”所有的人都会有常用的外号：包括厨子、侍应、收盘工、跑堂。讽刺、挖苦的意思到处都是。“卡春多”本来是“美臀”的意思，不过一般都用在某一个特别丑陋的跑堂身上，“卡力曼”意思是“大力士”，专用于特别瘦弱的厨子，“光速”或“闪电”专用于动作迟缓的人身上，“痴呆”或“大傻帽”，这个嘛，就专用于大傻帽身上了。而金发、收拾得干净、整洁的侍应可能会是“奥比”、“李奇·坎宁汉姆”或“杜格·郝瑟狗杂种”（这些都是美国电视节目中的角色，典型的好男孩儿形象——译者）。粗壮结实的收盘工，听起来像是“水桶”。当他们提到他们自己的时候，我的那些墨西哥厨子们喜欢老墨，或老M（M的发音会拖得长长的），或者叫老黑手党。而从烹饪学校来的实习生，挣“学习经验”而不挣钱——很快就成为“不要钱干最苦的活儿的人”——他的标签很快就会干脆成为FNG（他妈的新来的小子），或者“曼尔”（臭肉的意思）。军人，“军队厨师”的简称，或经典而且高雅的“鞋”，意思是“鞋匠”，是最常用的对差劲或滥竽充数的厨子程度最高的辱骂。

我们还有很多常用的亲切词语，这些词语在厨子之间的对话中是完全可以接受的：王八蛋、杂种、狗屎、混蛋、蠢猪、笨驴、傻鄙、孙子、驴下的、马养的、木头脑袋、畜生、鸡巴、猪猡、人渣、吃屎的、喝尿的、变态佬、下三烂、尿床孩儿、大粪、鼠头杂种等应有尽有。奇怪的是“混球”却是个非常严肃的词，只有在真正生气的时候才用。任何直接涉及到个人的妻子/母亲/女朋友/男朋友或其他家庭成员的词语都是绝对的忌讳。你也许亲眼见到过你的烧烤师傅的老婆在西街为零花钱而给什么摩托车手吹箫——但你得绝口不提，永远。

很多厨子的行话是从军队转借过来的。“搬”不是搬，是“运”。“收拾停当”是“打好边角”。他“吃了这苦”并忍耐了下去，“扎”进去帮忙。如果某个工作台特别忙不说忙，是受重创——更粗鲁的则是事情特别糟糕的时候是“被操了”或“肛门受苦”……这种情况下，他的哥们儿会伸出援助之手“拉你一把”、“掩护你的背后”或“抢救你的腊肠”。

阿司匹林叫薄脆，因为我们吃阿司匹林就像吃糖一样。指套叫避孕

套，说的时候还得带点儿西班牙味。所有已完成的菜单都串在一个钉子上，这钉子叫桩子。任何隔水蒸煮用的金属容器都叫作浴缸，发音时还带着浓浓的法语味儿，有时候干脆就叫做“坛子”。我们的这一行是“苦难的行当”，我们也许可以自怜自悯地悲叹一声我们的生活宛如“悲惨的猪猡！”或“悲痛之至！”

那滑门等贴满了菜单的时候，就被称为是牌子，取“牌子已满”的意思。正在由跑堂或侍应放置备用的食物是“手里”，这么用：“那他妈的牛排在哪儿呢？”回答：“手里，厨师长！”“热果”是当领班想马上就要什么东西的时候用的词。如：“六号上的鲽目鱼热昊了”。这一般都是VP——或“狗娘养的”——一般是指老板的朋友或老板本人才能享受到的待遇。所以，要肯定这份菜上的是最快的。

如果把我们所学来的东西用到战场上，我们可能会说：“七号的六位热果，狗杂种！已经下锅都他妈的10分钟了，废物。什么？你的工作台还没备好，王八蛋？赶快给我出货，你这蠢驴，还当什么烧烤师傅——不行？扔到点唱机里也成。这张单上的其他菜，手里啦！别忘了上桌前擦两下，加些作料，再来点儿红汁。我这儿挂了他妈的一大堆单子，你他妈的现在拖后腿了！”

“就好”，回答可能会是这样的。“我都快给埋了。煎炒台怎么没我这儿这么多的活儿？整晚都冲我来了！一号桌怎么样？开火？我可以开八号了吗？”

紧接着也许会是这样的：“八号，手里，碎啐！八号可以他妈的走了！八号都他妈的快凉了，还等着杜格·郝瑟狗杂种上桌呢！蠢猪，后边都有他妈的死票了——你他妈的干吗呢？你他妈的麻烦大了！嘿，“光速”过来给这臭小子帮个手！”

Other Bodies

其他人

跑堂就像是厨师长的大内侍卫：穿的像侍应，实际却不是；编制算是前台的，但却要对（理想的情况下）厨师长和厨房保持忠诚。这个职位上的人通常是曾做过收盘工或被排挤的侍应，他们必须提早选择站在哪一边，特别是在需要他完成和以前的同事们有冲突的任务时。

我喜欢身材宽大、积极性高的跑堂。我手下的跑堂，尤其是在剧院开演前的高峰时段，整个餐馆的服务要在30到40分钟之内完成的时候，他们会急得疯了般地左冲右突、礼数全无，往往会有人不停地叫我告诉他们不要冲侍应们大叫大嚷。做跑堂可真需要非同寻常的技巧。语言技巧不是很重要。我需要一个人能专注、快速地从忙乱情景中看出实际情况，从一大堆令人眼花缭乱的点菜单中准确地挑出下一份菜单，一次搬一大摞盘子而不掉一个，记住哪个人坐哪个位置、要的菜的熟度，并能合理地安排哪个先哪个后。跑堂一般都可以分到侍应的小费——而且还不用与食客们打交道，讨好他们就能挣到钱。他们的工作是把菜从厨房按正确的顺序传到客人的桌上，还要快速地返回到厨房。他们的工作也包括厨师长要他做的工作，这就很难具体说是什么工作了。其他更模糊的任务还包括收集情报、像个在前线为炮兵指方位的侦察兵，向厨师长/领班提供确

切的信息，比如“一号台是怎么回事？”、“他们的菜是否可以上了？”、“今天的特菜反应如何？”之类问题的答案。给厨师长倒水也可能会是常规工作的一部分，或者送他的外套到干洗店、跑到商店买什么急用的东西、保持传菜窗和服务区的清洁、摆放菜的最后一道装饰、有时还代行领班的职责。我的大多数跑堂虽然不会说英语，但是他们对我的菜谱上的每一道菜的名称都烂熟于心，而且知道怎么发音。

跑堂应该能从一组熟度不同的牛排中分辨出哪个是中度熟牛排，应该能像厨师长一样看懂“满牌”，并且能保持那种职业橄榄球后卫开赛前的狂暴、笼中动物的状态。在高峰到来之前，我希望我的跑堂能像海军陆战队员要拿下一个山头前那样高度兴奋。就我来说，当需要做出判断或制定策略的时候，我就是巴顿将军。他们的任务就是把做好的菜送出去再快速返回。我会把新做出的美味佳肴放在保温灯下等着吗？我都不让我的跑堂顺手打扫桌上的面包渣或换烟灰缸。

我希望我的身材魁梧的跑堂还能维持秩序、用婉转的方式挡掉任何闯入我庄严的烹饪王国干扰我们的餐饮服务的人。如果什么老板的“朋友”、推销员或喜欢聊天的侍应挡住了我厨房的过道，那么，每次当我那些强壮的跑堂经过的时候，他们都会感觉到腰间的那重重的一肘子。几次这样的“不可避免”的碰撞之后，一般人也都明白他们是挡着别人的路了。

真正好的跑堂很罕见，得来也颇费周折。最好的情形是厨师长与跑堂之间几乎有一种遥距感应的关系，只要瞟一眼或一个面部表情就可以传递大量的信息。一个真正优秀的跑堂会从他的厨师长的肩头就能看到点菜单上的内容，在点菜间歇，可以立即识别下一个菜是什么、是给哪位厨师的。最好懂点外交辞令，因为当他告诉厨师们把什么回火或哪个菜要快出时，口气稍有不对，厨师们就会火冒三丈。

愿意告发前面的那些老朋友的跑堂也很有用。我总想知道是不是有什么人心怀不满。如果有什么不自量的侍应领班说我的不是或对我的特菜说三道四，这种情况早晚都得处理，所以我宁愿及早知道。提前警告总是好事。是不是有一大巴士游客刚下车，在《西贡小姐》(Miss Saigon)

开演前赶快来一顿三道菜的晚餐？如果我的跑堂不告诉我这样的信息，谁又会告诉我呢？侍应们会忙于拼摆桌子、争论应该给他们的账单上加18%还是20%。

虽然名义上是前面的服务人员，但是，随着时间的推移，跑堂逐步适应了厨房的习惯和做法，他们开始发展出同样与众不同的世界观：那种对厨房外的任何事都持有一种畏惧、稍有偏执的观点，同样残忍的幽默感及对厨房以外人员的怀疑态度。我喜欢鼓励这种情况的发展，并总保证他们吃得好一些，偶尔赞扬他们几句，而且也关心他们的个人生活及经济状况。需要的时候，我也会毫不吝啬地用我的奇怪、可怕的权力来支持他们。如果前台的那些做着演员梦的人敢对我的跑堂玩什么花招或克扣他的小费，那他们真的得求上帝的保佑了。

守夜人

我真希望我不需要守夜人，但我不能没有他。得有人在饭馆关门之后做清洁工作、倒垃圾、擦洗烤箱内部、扔掉那些死老鼠、杀死那些垂死的、清空剩油盘、冲洗整个厨房地面——所有这些事，不管是为了爱好还是为了钱，其他职位上的人都不愿意干。问题是，只有愿意在晚上无人监督的情况下独自干这种活儿的人方可。没人感激的肮脏活儿——把脏水外流、臭气熏天的垃圾袋拖到外面的垃圾箱里——而守夜人一个人干活的时候，还可以利用工作之便做点私事。他可以用饭馆的电话给在墨西哥的家人打打电话。只要他能找得到，想吃什么都成，没有人会注意到。给酒瓶子擦灰尘的时候，顺便喝两口也没什么问题。还有最大的好处，不管在餐馆里找到什么东西，他都可以装进自己的腰包。我们都知道，在这样一家繁忙的餐馆里，尤其是星期六晚上餐馆爆满、客人酒足饭饱之后，打扫餐馆的人肯定会发现很多有趣的东西：钱包、首饰、信用卡、手机、手袋、雨伞、毒品、现金——客人们常把这些东西忘在餐馆里。守夜人在职工更衣间里也可能找到有意思的东西，也许是从匆匆忙忙换下的工作服

中掉出来的。所以，一个有心计的守夜人可以有很多不同的办法来增加自己的收入。

因为没有人愿意做这份工作，也没有人愿意整夜地盯着他干活，也没有人想培训个专门的人员来干这份差事，所以他的职位相当安全——即使有时被怀疑有什么小偷小摸的行为也无大碍。甚至众所周知的惯偷守夜人都是很有价值的员工，只要他知道能偷什么不能偷什么就没问题。我可以很肯定地说，很多在皇后区周围的家庭用的杯子、刀叉、厨房用品都是从很多餐馆里弄来的。再说了，能用30美元买来绿卡、社保号的人没有可能不知道怎么用信用卡或到什么地方可以卖掉二手的芭百丽雨衣。谁都不太在乎。而且，他偷的可能远比酒保偷的少。

酒保：厨师长的朋友

厨房与酒吧之间向来都具有一种愉快的象征性的关系。简单地说，就是厨房想要酒水、酒吧想要饭菜。酒保，认为自己是比侍应更高贵的什么人物（确实是），总想吃点比其他员工们四五点钟时吃的那些在保温灯下放了半天变硬了的东西更好的食物。下了班后，他有点饿了，鸡腿、隔天的意大利面跟他的形象有点不般配。他想得到什么特殊待遇，一般总能得到。而厨师长想要的是想喝什么就喝什么、想什么时候喝就什么时候喝，而且还不能让高层管理知道他嗜酒的毛病、不能知道他喜欢喝高档的酒。酒保一般都乐意帮忙——如果处理的没有什么差错的话。

酒保，经常是每个员工说怪话、发牢骚的聆听者，所以又是收集零星情报的好来源，他有时又对高层管理及老板的变动内幕比较了解。他熟知——从现金收入方面来说——这地方任何一晚营业收入的好坏，谁收到了多少现金、做什么用之类。他耳闻目睹的实在太多了。大家说着说着就忘记了酒保原本不是医生或牧师，无需为他们所说的保密。他们是忘记了，可酒保却把他们在吧台远处对老板的怨愤之词听得一清二楚。真希望他能把这些情况毫不保留地告诉厨师长。

早些时候，我不够谨慎地暗示过所有的酒保都是小偷。这实际上不完全准确，不过就餐馆所有的员工来说，酒保作祟的机会最大也最多。酒保们控制着收款机。他们可以和侍应合谋在晚餐账单上做手脚，他们可以卖自己的酒。

早些时候，我不够谨慎地暗示过所有的酒保都是小偷。这实际上不完全准确，不过就餐馆所有的员工来说，酒保作祟的机会最大也最多。酒保们控制着收款机。他们可以和侍应合谋在晚餐账单上做手脚，他们可以卖自己的酒——我甚至听说过酒保有自带收款机的，三分之一的酒钱都收到自己的收款机里，到晚上就把收款机扛回家。但是最常见的酒保伎俩是所谓的“收买人心”，就是到第二三轮的时候，他总免费送酒给那些心存感激的客人。如果你整晚都喝一种酒而只付一半的钱，那可省钱不少。多给这么大方的酒保十或二十美元的小费仍然是很划算的。这种拿餐馆的酒玩大方的做法对酒保个人来说很有好处，这在酒吧常客中会制造出一种最有价值的现象：一种“跟随”现象，不管你到哪里工作，这些人都会跟着你。

厨师长们呢，当然会很喜欢这样的酒保，进而，有了一个不成文的规则，他们不会到任何没有这种“行内优惠”的地方喝酒。下班后，厨师长和厨子们一帮人会挨个串酒吧，所到酒吧的酒保都是他们以前一起工作过的同事，在一种松散的轮流规则的基础上，充分地享受着这种酒保的倒酒政策。他们很注意不过度地使用这种照顾——不带太多的人或太频繁地去——所以他们才能从一个酒吧挪到另一个酒吧。酒保的回报当然是在他们陪着佳人来到餐馆的时候，会得到高官一样的待遇：免费小吃、也许还有免费甜点、厨师长亲自出来招呼、殷勤的个性化服务——简言之，他们所得到是辛勤的工薪阶层外出吃饭时所希望但又得不到的那种热情体面的款待。

Adam Real-Last-Name-Unknown

那个叫亚当的家伙

厨房的电话响了一下，紧接着是哔的一声，话机上的小绿灯一闪一闪的，前台的接待小姐在提示有我的电话。

“怎么？”我说道，一手捂着另一只耳朵，这样我才能听见她在说什么，厨房里太吵，又是收音机的声音，又是锅碗瓢盆和洗碗工的声音。

“厨师长电话，”她说道，“二线。”

我按了一下闪动的红灯，给斯蒂文一个手势让他把收音机的音量关小一些。

“喂母狗！”电话上的声音说道，“喂母狗，不然她就没命了！”

是亚当。

他想让我办的事——他要告诉我的——是他又喝多了、太累了、太懒了，或者是有其他什么可怜的个人情况而不能来弄他的酵母：一堆巨大的、冒着泡的、无法收拾的正在发酵的葡萄、水、糖和酵母菌混合物，就在我们通话的时候正在他的工作台上往外涌着，那只巨大的35加仑的莱克星大盆都已经装不下了，沉重的盖子也压不住了。

“亚当，我们都忙得要死！”我抗议道。

“跟他说我不管他这烂事，”斯蒂文边忙着边喊道。他知道亚当会打

我可以想像出电话另一端的情景：亚当，一个精神变态的烤面包师傅，独自在他那间狭小、肮脏的上城西部的屋子里，连续36小时地狂饮高度酒、滥用可卡因之后，眼睛也一只大一只小了，嘴角的白沫也变硬结痂了。

电话来。“告诉他，他要是不赶快过来，我就让那母狗自生自灭！”

“哥们儿……我这儿嗯……有点儿情况，伙计。我实在……真的来不了。求你了，帮个忙。我保证……明天晚上加班。求求你……喂……那……母狗。”

“什么事这么重要？有什么重要事你连班都不能来上？”我问道，心里明白这是要他向我说谎。

“哥们儿。他们要强行让我搬出我的公寓，真的，我得呆在这儿。我得在这等我的律师的电话，伙计。”

“他们老是让你搬出你住的房子，亚当，”我说道。“还有什么新鲜点的？”

“对……对。不过这回他们动真格的了，”亚当有点口齿不清地说道。“我得等我律师的电话，不然，我这回真的吃不了兜着走了，你明白吗？”

“哪个他妈的律师会他妈的大星期五晚上8点半打电话，亚当？”

“没错儿，他不是正式的律师。确切点说他是个喜欢帮我忙的哥们儿。”

我可以想像出电话另一端的情景：亚当，一个精神变态的烤面包师傅，独自在他那间狭小、肮脏的上城西部的屋子里，连续36小时地狂饮高度酒、滥用可卡因之后，眼睛也一只大一只小了，嘴角的白沫也变硬结痂了，胡子两天没刮——不穿裤子，只着件衬衫，周围到处扔的都是黄色杂

志和空外卖盒，辣妹频道无声地在电视上闪烁着，蓝色的光线照射着乱糟糟的床头扔着的丁迪·摩尔①炖牛肉罐头盒。他一直在吸可卡因、抽大麻、喝半加仑装的沃尔夫斯密兹或弗莱兹曼牌的劣质伏特加酒（如果他喝的品牌稍好一点的，那很可能是从餐馆偷回去的）。而现在他身上一个子儿都没有了，他身上没了打出租的钱，又头脑不清或懒得走这二十个街区来喂那母狗。

我仔细考虑了一下情况，先看了一眼那二百五十磅重的发了酵的面团，又看了斯蒂文一眼。

"门儿都没有，我不干！"斯蒂文说（他生气的时候，声音会变得又高又尖）。"告诉维尼操他自个去！"（斯蒂文叫他亚当·维尼，我也不知道为什么，也许这是亚当的真名。）

我故意让亚当等着。

"我帮你喂她，伙计，"我告诉斯蒂文，"瞧他这样子，我真不想见他。你真的想看他这德行？就他现在这副样子？你知道他会怎么样。"

"好好好，"斯蒂文不耐烦地说道，顺手把一块牛排扔到烧烤炉上。"不过，这可是最后一次，告诉他。告诉他下次再这样，我就让那母狗去死。把她扔进垃圾堆里，面包我们可以去买。"

"我们会喂她，"我告诉亚当。

我现在算是给自己揽下了一份苦差事，我得把那块很难摆弄的玩意儿从莱克星塑料盆里弄出来，再分阶段地把它放到那个巨大的浩巴特搅拌机里，边搅拌边加热水、面粉和酵母。然后再从搅拌机里弄出来，放到莱克星盆里，把大盆放回到工作台上，上面压上平底烤盘和一袋一袋的土豆。这是两个人干的活，还会在我那干净的厨房里洒得到处都是面粉和面穗，指甲下面是弄也弄不干净的面粉，鞋上也满是这玩意儿。但是，再怎么样，也比让亚当现在在我的厨房里好得多。

为什么充满智慧的上帝会选择亚当作为伟大才智的受益人？

为什么在芸芸众生之中，上帝偏偏会选择他这个举止不雅、蓬头垢

① 丁迪·摩尔（Dinty Moore）：美国知名的罐装食物品牌。——译注

面、不修边幅、令人反感、毫无节制、狂妄自大的疯子做他的个人烤面包师傅呢？为什么会这样？这么一个员工的耻辱、市民的耻辱、人类的耻辱——这么一个无任何官方证件、未受过任何训练、未受过什么教育、不修边幅的神经病，在纽约不管哪家餐馆雇佣他（10分钟后），弄点面粉加点水就能让奇迹出现？

我说的可是真正的奇迹，诸位。也许，我都有几千次恨不得亚当去死。我也曾想像、甚至计划过他的末日——野狗分尸，他的内脏给凶悍的德国小猎狗撕扯尽净；绑在电线杆子上，用铁链和带刺的铁丝鞭打凌迟，然后再放在水中淹死——但出自他手的面包和比萨饼皮简直是非尘世之物。看着他的面包出炉，闻着那味道，那种让你浑身上下精神为之一振的舒服无比的面包味，亲手撕一块下来，折断金黄的、烤得硬硬的面包壳，再尝一口那梦幻般的质感的面包内部……感觉是在体验真正的天才之作。他那农家风格的面包块可说是无瑕的极品，就连上帝都没法让它更完美，更别说吃五谷杂粮的人了。它能让人所有的感官一下子都愉悦无比。塞尚要是有幸的话定会画这些面包的——不过，也许他会觉得自己不能胜任这份工作。

亚当也许是礼仪社会的大敌，对任何气氛愉快的餐馆都是个威胁，是保安方面的风险、潜在的连环杀手，但这小子是真会烤面包。他没准儿是个白痴天才，上帝常与他进行严肃、密切的谈话。我实在是不能想像上帝跟他说些什么——或许上帝的原意在传送过程中给搞错了。

昔日的十字军，据说，出征前总要在当地的教堂或庙宇里停留一下，以求赎罪。某种意义上这是一种来自天堂的有保障的、预付的信用卡，我猜想，他们之间的谈判也许是如下情形：

"保佑我，神父，我就要犯下罪孽了。我计划去强奸、掠夺，一路杀过欧洲南部和非洲北部，枉用天主您的名义，奸污所有男女老少，抢掠所有伊斯兰的圣地，杀戮妇女、儿童、牲畜，让他们尸横遍野、血流成河……当然还有士兵常干的那些随意挖眼睛、砍胳膊之类的游戏。这样一个充满罪孽的计划，神父，我得花多少钱呢？"

“这个嘛，法衣室上的新屋顶，儿子，也许再加几块地毯。我知道你要去的地方产的地毯很不错……还有，先付这个数目的15%，作为十一税？”

“成交。”

“放心去吧，儿子。”

亚当每从烤箱里拉出一拨发面面包来，都会得到上帝的首肯：每一个酥脆、香喷喷、美滋滋的比萨饼都是极好的证明。这是上帝和我们大家开的小小的玩笑，尤其是我。

我已经雇佣过他三四次了，开了他又让他回来的次数更是数也数不清了。我猜想，他大概二十大几或三十出头，不过他看上去却老得多。中等身材、漆黑的头发、顶上的头发已开始谢了。他粗胸、肩膀巨大、手臂也由于多年揉面而变得很粗壮。棕色眼睛，不过看上去却发着煤炭黑，既充满着危险又有些可怜巴巴，深深地嵌在一张充满稚气的脸上，而这张脸的表情瞬间就可从和蔼可亲、童真无邪变得极端地没有理智。

让亚当加入你的工作队伍，就是最好吃的面包的保证。客人们看到面包篮子，都会情不自禁地问：“你们这面包是哪儿来的？”，紧接着就是“哪儿能买到这种面包？”同样地，你的生活会变成一个活生生的噩梦，你厨房的储藏室、货架上都会摆满各种奇形怪状、味道刺鼻的科学实验：腐烂的葡萄、发酵的红辣椒、烂乎乎的桶装碎蘑菇——蘑菇帽和茎烂在一起，变成黑糊状、臭烘烘的东西——所有这些都是为“母狗”和她的子女们准备的，有的成为增加味道的少量的酵母、有的是用这些令人恶心的糊状物发酵而成。储藏室里放满着慢发的酵母或早被忘到九霄云外的干死的酵母，冰柜里也会装满半生的面包块、冰冻的发面团，地板上黏乎乎的也都是面团。像蜗牛似的，亚当也各处留下走过的痕迹。

但是，他也留下那最让人惊奇的“东西”：橄榄香料面包、辣椒面包、蘑菇面包、意式面包、比萨饼、蒜味面包卷、面包棍和鸡蛋黄油圆面包。他自称祖籍是西西里，动作、手势和表情都带有点斯科西斯[①]电影中布鲁克林街头混混的样子——但是，他实际上真有意大利血统吗？这谁都不能

① 斯科西斯（Scorsese）：美国著名导演，曾拍过很多以纽约为背景的电影。——译注

肯定。斯蒂文说他见过亚当的出生证——是真的那份——他真正的姓是土耳其或阿拉伯姓氏，但谁知道呢？亚当的出生处总让人怀疑。他的烹饪背景倒可以肯定是意大利，这没什么问题，他烤的法式长面包可靠不住。如果你相信他——而你完全不应该——他师承丽迪娅·巴斯成尼（他总喜欢给人看她的一本磨损、破烂的书，上面写着他的众多假名字中的一个）。

就我所知，他做过厨子、厨师长、顾问、比萨饼店的面皮师傅，在熟食店帮过忙、烤过点心、烤过面包。从他嘴里出来的话有一半都是胡说八道——另一半最多也只能当耳旁风听听。他永远处在破产和负债的状态中。街角的熟食店总让他赊账，斯蒂文这么告诉我，附近的酒吧也一样。亚当有了钱的时候就把账结了，没钱的时候就赖账。他老得去小意大利给身份不明的人或坏警察付钱，或是解决租房问题。他曾起诉过所有雇过他的人——告他们骚扰、违反合同、克扣工资、劳动保障不公甚至性骚扰——而且，他作为职业告状人的运气还出奇得好。他的大多数受害人，我猜测都愿意给他几个钱了事——只要他走人就成。

吉米·西尔斯是第一个把亚当介绍到我的熟人圈里的（臭名远扬的92年度斯蒂文和亚当的聘用），他也是另外一位亚当的不情愿的仰慕者。跟我一样，吉米知道不能再让这个无法无天的野兽在他的厨房里为所欲为，但他总一次又一次地重复这样的事，一次又一次地雇他，只因为他的“活儿”。所以，西尔斯和亚当的关系一直以来都是出了名的紧张，不止一次到了不可收拾的地步。

他们既是最大的敌人也是最亲密的同事，曾在奎格“客栈”宾馆的草坪上扭打成一团，真的要杀了对方一般。在巴罗13号时，也常常大打出手，在超级俱乐部时整天扯着嗓门对骂。斯蒂文和亚当相识最久，两人一道在纽约和加州有过不少惊险故事——一段一段令人反胃的愚蠢行为连我都觉得不适合见诸文字。亚当曾多次威胁要上法院告我。我相信他已经告过西尔斯好几次了，因为他觉得他的所值和现实相差甚远（公平地说吉米该给他的有时候也与事实有出入）。他们有一张很多年前为杂志

这张照片中，浑身是面粉的亚当一只胳膊卡着吉米的脖子，一手举着擀面杖，假装要敲碎吉米的脑袋。这是他们两人关系的最佳写照。



上的一篇文章而拍的合影，文章最终没有发表。这张照片中，浑身是面粉的亚当一只胳膊卡着吉米的脖子，一手举着擀面杖，假装要敲碎吉米的脑袋。这是他们两人关系的最佳写照。

就在最近，我路过吉米的新地方时顺便去看了一下，我已经很多年没有看他了。他这新地方位于格兰墨西地区，是家高雅的夜总会/超级俱乐部二合一的地方。我在一张桌子前坐下，点了吃的（吉米的食物总是最好的），面包上桌的时候，一种可怕的熟悉感让我不禁抬起头来看着吉米。

“你没吧？”我几乎连话都说不上来了，根本不敢相信。

“我有，”吉米叹着气说道。“我请亚当来给我做面包和比萨饼。”

我最新听到的是，亚当到处吹嘘如何找来联邦法院执法官把西尔斯的烤箱和设备拉走，来抵他未付的工钱，还声称这回他要把吉米的脑袋砸成肉酱，让他哭得像个小娘们儿，毁了他的生活。这之前一年，在那次有名的奎格事件之后，亚当被警察押着送到西汉普敦的火车站：汉普敦有史以来第一次强制遣送什么人出去。吉米是亚当最痴迷的事情之一，是随时都可能去报复的对象，也是他最津津乐道的话题。现在？像所有餐饮业里的各种关系，所有旧故又重来一遍。

要忍受亚当来做你的雇员，你就得变成一个全职的警察、精神科医生、放贷人、朋友和敌人，不过，他毕竟有他可爱的一面。

有一回，我、斯蒂文、南茜和他一起去滑雪。亚当兴奋得不得了，终于有机会做点正常的事。赫维·克莱克里博士（Dr. Hervey Cleckley）在他

的关于连环杀手的划时代著作《理智的面具》（*The Mask of Sanity*）中谈到过这种现象，就是说一个职业的反社会的人对自己的个性有一种自以为是的理解，往往会以过分的方式来模仿正常行为——他会去做童子军领队、危机热线咨询人或者共和党的集资活动家。而这回，亚当看着能有这样一次健康活动的机会："和老友们去滑雪"的机会，给同伴准备了一顿宴会般丰盛的午餐：两大冷藏箱满满的都是自己做的鱼肉茄泥、开胃菜、切片冷肉、现烤的意大利面包、奶酪、腌制的洋蓟、烤柿椒……为准备这些东西他肯定一宿没睡。虽然，他或许是世界上最不可能去滑雪的人，可他那天滑得像个英雄似的。头一个小时，他的雪靴穿错了脚都不知道，单手套、棉手套都没带，还丢了一根滑雪竿。但他并没有任何怨言，一如既往地滑着。我现在还历历在目，清楚地记得从缆车上看到他一摔一个大马趴，一点都不在乎，爬起来接着滑。当时我不禁想到："这小子除了他的面包之外还真有他可爱的地方。"他有极强的生存能力，他有过爬得很高的时候，可更多时候摔得惨不忍睹，但每次他总能够再站起来。这回，他可能会换个名字。也许他的支票是付给一个根本不存在的公司、某个第三方、他的最新的化名，……他还在做那令人难以置信的好面包。

亚当并不蠢，但我觉得他希望别人认为他蠢。他那些奇闻轶事都是被极度夸张了的，还有那些无以言表的粗鄙的所谓冒险活动。亚当的笑料往往并不新鲜：诸如，把他的"萝萝"面包团叫"假阳具"，边说边把自己逗得疯狂大笑起来。他有一种非同寻常而且又极恐怖的习惯性痉挛：他吃东西的时候，一只眼睛会向上翻。据说，他做爱的时候脸上也会有一些奇怪的表情，但实在不愿意想像那是什么样子。他是个爱伤感又很为自己的工作自豪的人：罗蜜酥没做好或卡萨特蛋糕被热气熏走了型的时候，他会哭鼻子。当他想得到什么东西的时候，他哄骗、威胁，无所不用其极——他总想要点什么——从他的外表就可以看出他脑袋里在想什么。如果他没刮脸的话，那最好离他远点。

在沙利翁之家的时候，我安排他晚上厨房下班之后烤面包。我不想让他和其他厨子打交道。他那种装腔作势的男子汉笑话不可避免地会

得罪那些厄瓜多尔和墨西哥厨子，再者，他又是个极不注意整洁的人。

我跟他说："你要按时在凌晨1点钟来上班。烤你的面包。早晨，我的第一个厨子来上班的时候，你就给我离开。"我不想让他跟我的甜点师傅说"老子教你如何做女人"，或者吹嘘什么想像中的"窑子"历险，或者给洗碗工唱些什么下流的圣诞颂歌。洗碗工觉得他是个近乎圣诞老人的幽灵。允许亚当晚上一个人在我的厨房工作，就意味着他会把我的橱柜门的合页打开，给自己弄个T骨牛排、白菌块意大利煨米饭、西红柿沙拉等夜宵——还偷一瓶香槟王（Dom Perignon）下饭。但这些都是预料中的事。那面包，实在是好得不能再好。

雇佣亚当的头几个月是蜜月期。他几乎每天都按时来上班，都在做他应该做的工作。然后，当一切顺利的时候——食客们对他的面包开始有了好评、老板们觉得高兴的时候——他便开始进入一种神游状态——"殉难者状态"——这时他开始给你脸色看，觉得自己受了虐待便自怜自爱起来。说他所做的这一切工作，他那绝佳的亚当面包都没有受到不通情理的老板们的足够欣赏。他要求涨钱、要求给他报销"开支"、出租车费和"研究"费用。他要求进新设备、特制的烤面包用品，要求授权他给什么公司打电话，要求不受限制地花钱。简而言之，他变得蛮横无礼。当他的要求得不到满足时，便开始怠慢工作，上班时间找不着他人。

"帮我喂母狗"的电话便会越来越频繁。

这一般也就是我开始从外面买面包的时候。

这种时候，亚当因为领不到失业金，便又回到洋基都得熟食店去做三明治、到西区的沙龙当自助餐厨师、给半调子的比萨饼店老板或某个新开张的餐馆当顾问，在某家毫无前途的餐饮服务公司做兼职厨师，要么就干脆躺在家里睡懒觉。他会再弄一份简历出来，当然又是满纸的假话，又给自己编个什么姓，一切都从头来过。

亚当确实有让人吃惊的地方。他和我老婆处得很好。他有时候也很懂礼貌。最近几年（对亚当来说可是个纪录）他一直在一家名声不错的餐饮服务公司工作，而且干得非常不错。有一天，我打开一家有线电视

台，看到亚当在节目上做嘉宾，从头到脚，一身厨师的白色行头，和晚间节目的主持人和观众们交换着笑话，表现得非常不错。他很开心而且也很滑稽，脚下的动作很快，桌上放着样子不错的各式烤货。他还在给吉米·西尔斯烤面包和比萨饼。我有很长时间没再听到关于他动粗、逛低级窑子或差点吸毒过量的故事。看来，他真的重新做人了。

天知道，一个能做出完美的发面面包和托斯卡纳乡村面包的人应该有他的立足之地。总该有这么个地方。

不管怎么说，他是这一行中最好的。他做的是我所吃过的最好的面包。也是最贵的：从人力、精神支出方面来说确实如此。亚当总是让你做出某种交换——和上帝还是撒旦，我不知道——但总是值得的。面包是生命的支柱。而亚当却是看似不可能的源头。

这个问题也只有上帝才知道答案。

Department of Human Resources

人力资源部

我的一个好朋友，刚做了一年的厨师长，他的一个厨子就开始给他出难题了。这个乌龟王八蛋已经难为我的朋友好一段时间了：迟到、旷工、工作时吸毒、行为蛮横，还在同事间挑拨离间。他深信整个厨房都应该围着他的工作台、他的情绪转，他觉得自己可以随便生气、发火——一副看你能把我怎样的架势，专门等着厨师长或别的同事来惹他。

在一次无故旷工、一次迟到再加一次丑陋的抗命不从的事件之后，我的朋友别无选择，只好开除了这个瘾君子、无法无天的家伙。告诉他："收拾柜子，给我滚他妈的远远的！"

这厨师回到家，打了几个电话后就悬梁自尽了。

这种事情是干我们这一行会发生的事——而我的朋友下次来我们这儿的时候，大家都用手比划着掐脖子的动作，厨子们、侍应们都把一只手举到头顶，舌头伸得老长，眼睛向上翻着，并当着我朋友的面叫他"连环杀手"，一点面子都不留地开他的玩笑。他曾在我手下干过很多年，也曾多次让我不开心、不高兴。但是，自从他做了厨师长之后，时不时地给我打电话——对他过去的行为道歉，述说当他面临着自己的人事或"人力资源"管理方面的困难时，他对曾给我造成的所有痛苦和困扰感到真切的歉意。

现在他领悟了，明白了。他知道做个厨师领班、精神变态者的调教人、海盗船的船长是种什么滋味了，他对厨师长工作的这一部分不怎么喜欢。而现在，有人死了，老惹麻烦的一个厨子被开除之后他结束自己的生命这件事之间便有了一层说不清的关系。

“那小子本来就是一塌糊涂，根本不是你的错儿，”这是标准的安慰话。我们也只能拿出这么一点儿同情心。

“这小子迟早会走这条路，不是在你这儿，就是在其他厨师长名下。”

这也不起什么作用。

“这小子再留不得了，”我这么说，当我进入厨师长角色的时候，往往会说出这种听来有点儿冷血的话。“什么？你还想把他留下来？让他在你的手下面前胡说八道？允许他迟到？扰乱服务？……因为你害怕他会了结自己？让他见鬼去。我们现在是在逃生船上。孱弱者？危险分子？老病者？统统扔出船外。”

典型的，我又在夸大其词。在我的职业生涯中，我放任过很多极度危险、精神不稳定的人。我也收留过很多会让我难堪的人。我并不是说我是罗杰斯先生[①]，一个心软的人——OK，也许我是有这样的意思……不过只是一点儿。我非常感激那些每天按时来上班并尽力而为的人，不管他的性格是否濒临不正常、是否滥用药物、是否有反社会倾向，我通常都会给他们提供各种改变自己的机会，帮助他们走上自己想要的不同的道路。

但是他们一旦消失——辞职、开除或死亡，我便转移到下一个问题上。问题总是源源不断。

在过去的20年中，我的厨房中出过不少成功的例子。大多数都是墨西哥人和厄瓜多尔人，他们现在都拥有自家的房子、事业，并备受邻居的尊重。他们供养自己的家庭、养着自己的车、说着流利的英语——所有这些事我都几乎做不到。我关注我的手下和他们的问题。

我要是星期六晚上回家时还在挂念着哪个不开心的厨子，哪个人在

① 罗杰斯先生（Mister Rogers），热心于儿童慈善事业，很多人知道他的电视节目《罗杰斯先生的邻居》。——译注

我厨房里谈论声称要开小差，我的周末就别想过好了。我一睁开眼就在想着这个厨子，想着怎么样才能解决这个问题。我会躺在床上，眼睛直直地，连看电视也没什么心思，甚至连我老婆说什么都听不进去，更别说日常的付账单、收拾家等正常人的行为了。

不过，我不知道一个正常人该有些什么行为。一出我的厨房，我就不知道该怎么办了。我不了解外面的规则，我知道有一定的规则，但我早就不再受这些规则的约束了——因为这么多年来，我根本用不着。

没问题，我可以穿上件像样的衣服，出去吃顿晚饭、看个电影什么的，我可以用刀叉吃饭而不让主人感到尴尬。但是，我的行为得当吗？我不知道。

我有责任在身，我告诉自己也告诉我老婆。我有事要考虑。我得为很多人的生活负责……而这种负担相当不轻。

在我的世界里，显而易见地，我这个朋友就是凶手。

你会说：不，他不是。他怎么能够预见那个瘾君子会干什么呢？一个可卡因的吸食者的所作所为怎么能算到他的身上呢？

当你眼对眼盯着一个人，叫他走人，你根本不知道接下来会发生什么可怕的事儿。他也许会拿把菜刀或剔骨刀冲你砍过来。他可能像亚当那样把你告上法庭，不管理由有多么牵强附会、多么难堪。他也许会一走了之，搬到亚利桑那州去做保险经纪人——像我认识的一位很有才能的厨师一样。也有另一种可能，他干脆不声不响地认了，换一家餐馆扬扬名。10年后，你也许会发现自己和他肩并肩站在吉姆斯·比尔德大奖的晚餐会上，他来领他的最佳新厨师奖，身着晚礼服，光彩照人、笑容满面地撒你一裤腿的尿。当你面对眼前这么多惹麻烦、受困扰的厨师，深思着他们命运的时候，要考虑得非常周全才是。

生存是要付出代价的。

很多年前，发生在出租车内的一件事改变了我的命运。那车当时是从下城东区往回走，车上坐着我的一帮铁哥们，刚刚吸了一通大麻。我开玩笑般地提到我刚看过的一篇关于成功戒毒的统计分析文章。

"四个人中，只有一个人能成功。哈、哈、哈，" 我说道。我的话音刚落，突然生起一种痛苦、空荡荡的感觉。我数了数出租车后排座位上摇摇晃晃坐着的人，正好四个。就在那一刻，我知道如果四个人里有一个能戒毒而且永不再犯，这个人一定得是我。我不能甘心让这帮人把我拉下水。我不在乎要付出什么代价、我认识他们有多长时间、我们一起经历过了什么磨难或者我们的关系有多亲密。我要生存下去，这个人一定得是我。

我做到了，他们没有。

我并不为此感到内疚。

"我们是在同一条船上……" 我总以这样的话开头来鼓励那些新来的二厨。"我们在海上漂流了四天，还是看不到任何救助的迹象。我只剩下两个巧克力饼和一点腌猪肉，而那个坐在船尾的肥头大耳的孙子疯了似的，越来越没有理智、越来越无理了，眼睛老盯着巧克力饼不放——尽管他已经疲弱得再也无力帮助划船或往外舀水了。他对我们大家来说是个明显的、随时都会发生的危险，他现在老盯着吃的不放而且觉得我们都合伙要算计他，这算什么呀？我们该怎么办呢？

我们把那肥猪踢出船外，我说。是的，狠心的家伙，你会这么做。而我的回应是，"你还没有真正了解我。" 抗命不从？直接对我的权威挑战？背叛、玩忽职守？不怕不报，时间未到。朋友，你被踢出船外的时刻会到来的。我会——我把话给我的厨子们预先说清楚——为了能把你撵出我的厨房，我会用计谋、合谋、操纵、控制甚至背叛，不管对你个人的后果是什么。如果你失业后会从什么桥上跳下去、找棵歪脖树上吊或灌一瓶下水道清洁剂下去，那可就太遗憾了。

这种极端情形是最初吸引我从事这一行的原因（当然还有我对食物的痴迷）。这一行有黑白分明的特点。而且我也知道干这一行有很多不得不做的事——也有一些绝对不能做的事。如果说我生活中还有什么秩序的话，那也与我相信这一行是非分明有关：也许算不上是什么道德上的是非分明，但是很实用。

其他厨师必须帮助你？错。

厨师长能花太多的时间关心你的擦伤、抚慰你的自尊、解决你和同事之间的冲突？错。

跟你的上司顶嘴？错。

很快，你在我的眼里就不存在了。

我的那位刚出道的“杀手”朋友，对所发生的事真心感到难受，他说：“托尼，我跟你不一样——我的心还在！”对此，我大笑了起来，并把这话当成是在恭维我——某种意义上来说是——也许稍微有点拐弯抹角。

别误会，我的心也在。我的心还很好。我是个他妈的好感伤的人——你要是真正了解我就知道了。不信，给我看个什么受伤的小狗、或者什么长途电话的电视广告、或者回顾阿里拳战的电影、或者路·格里克[①]的最后的演讲，我会泪如雨下。不过，我可不是好惹的。我有时欺负我的侍应们，事后我会安慰自己道，至少我没有咬他们的鼻子，我认识的一个厨师长就这么干过。我也不大扔盘子……不多。我不把自己的错怪在别人身上。我对弱小但愿意干活的人关怀备至，对强壮但不愿服从的人会毫不留情。虽然下班之后，懒惰成性，但上班的时候却兢兢业业，而且我对保护自己的手下、维护上下秩序和我的管辖范围是不遗余力、毫不含糊的。我甚至为我的厨子在法庭上做过假证。我宁愿走人也不愿意让管理层、老板或任何其他人打我手下的什么主意。如果有人坚持要求我的厨师们干额外的工作却不想多给报酬，这环境再完美，我都会毫不犹豫地立马走人。在原则问题上，我从不让步。我说要撂挑子，那并不是虚张声势。我的忠诚——是对我的餐馆的忠诚——如果说这种忠诚不会伤害到有献身精神的手下的话。那些和我坚持过来的人，忍受了我认为理当忍受的事情，做出了正确的选择。

其他的一切都只是噪音而已。

不是吗？

① 路·格里克（Lou Gehrig），著名棒球运动员，后患神经肌肉萎缩症，此病亦称为路·格里克病。——译注


CAFÉ

咖啡和烟

COFFEE AND A CIGARETTE

The Life of Bryan

布莱恩的生涯

山外有山，厨师世界也不例外。虽然不愿承认但又难以否认，我们在事业的早期就认识到这一点。总会有什么老厨师或新秀在烹饪方面做出你从未想过的新奇玩意儿——假如他们还没做过的话。当然，在烹饪的奥林匹斯山上，空气稀薄的顶峰上只有那些神祇般的三星或四星大师们——像艾里克·里伯特、格里·康兹、包利、帕拉丁、凯勒等人，不说你也知道这些大名——他们不仅具有别人所不具备的天才或近乎天才的优势，而且往往拥有别人所没有的相当规模的队伍，而且个个都训练有素、热情专注。不过，别忘了这可不是自然形成的。这些人并不是只因为外套上绣有他们的名字就能招来成百渴望上进的年轻烹饪学员上门给他们抹汗、打下手。没有人会因为你翻牛排的速度比别人快或因为你的口音美妙就会花上百万的美元给你建一个设备顶级的厨房，给你置办组合蒸汽锅、感应灶头、上好的瓷器、玉制炉面、水晶酒杯和大量的白菌块。优秀者自然会脱颖而出，得到应得的奖赏。每有一个在电视上糊弄观众、口中念念有词并且拥有自己品牌配料的蹩脚厨子，就有几十个天天在真正的厨房里上班，制作色、香、味俱全，新颖、质量上乘的食物的厨师。我本人当然是对前者充满怒气而对后者满怀敬意。

但是要我说的话，谁是烹饪业的理想化身呢？ 谁是雷厉风行、不折不扣、老牌的、别人望尘莫及的顶级厨子呢？

这非在同一条街上的“真味轩”供职的斯考特·布莱恩莫属。

我听说这个人的大名已经有很多年了——大多数都是从其他厨师长和厨师嘴里听说的。

“斯考特这么说……”还有“斯考特那么说……”以及“斯考特不做里脊高汤；他用烤过的鸡骨头！他买现宰的……在……中国城！”

有些人会时不时地提到他的名字，而有些厨师说到他时脸上会露出异样的表情，有点像受过萨其尔·佩基[①]告诫的跑堂：“别回头——有人要赶上来了。”他们会面带忧虑，好像在反省自己的内心、灵魂和能力，他们意识到他们不仅做不到斯考特所做的事，而且也不愿意做。

在我认识的厨子中，他好像是被狂热崇拜的偶像。天长日久，我便形成了这样一种观念：觉得他是个留发的苦行僧、痴迷的出家人、一个不爱露面的完美主义者，他宁愿不做这一行——默默无闻地死去——也不愿做一份不尽如人意的饭菜。

整个烹饪世界并不像我的烹饪世界，和我此前所述给你的印象完全相反。说真的，我身上可能带有很多这种气息。到“真味轩”，认真看看斯考特·布莱恩的大作，你会发现我所告诉你的都不正确，我的泛泛的经验之谈、先入为主和通用原则都是纯粹的胡说八道。

在我的厨房里，我说了算，这是我的船，那声音、色彩和上下等级——甚至背景音乐——大都是我说了算。哪个厨师边分解鸡肉边播放性手枪（Sex Pistols）的歌曲，不管他是否遵循什么阿斯考菲尔[②]时代的优化系统，都说明他想给他的手下表达个什么信息。

一年复一年雇佣斯蒂文·坦普尔这样的二厨的人显然不是罗伯臣——或者可能像他那样成功的人。事易时移，可我所负责的厨房一个个到头来都很类似，这并不是什么巧合。我在其中长大的厨房：嘈杂、

① 萨其尔·佩基（Satchel Paige，1906—1982）：美国棒球界的传奇人物，有魔球投手美誉。——译注
② 阿斯考菲尔（Escoffier，1846—1935）：法国烹任之父，发动了旅馆餐饮业的变革。——译注

放荡、满是假模假样的男子气概——效率很高，但又像个家庭，一个功能失调的家庭。我对我的那帮流氓不是溺爱就是欺负。我很明显地受他们的好走极端、反社会的倾向所惑。我对混乱、阴谋和人性黑暗的一面的痴迷很大程度上影响了我的手下的行为，他们中的大多数人已经处于正常社会所能接受的边缘了。

所以，有很多和我所管的厨房不一样的厨房。并不是都像我所习惯了的这种满是亡命之徒的高压锅似的。有很多充满理智、平静的厨房，节奏稳定，质量至上、数量第二。

我们马上就要说到酒店和旅馆了，那就让我们来比较一下吧。我们来看一位三星厨师所负责的厨房吧，他的厨房和我的大不相同。他们所做的饭菜在一个更高的档次上，他几乎有一个一尘不染的过去。和他一起工作的人总是这一行当中最优秀的，而且他的目光总是盯着目标——饭菜。如果我相形见绌，那也没什么。我之前说过我要告诉你们真相。这就是其中的一部分。

斯考特·布莱恩，和我一样，总自称是处在"边缘"的人。他说"边缘"这个词时，你都能听出他的家乡麻省布鲁克莱恩的口音，同样地你能在"维驰塔"、"新班特佛"、"格拉斯塔"和佛莱明海姆的健身房或爱尔兰酒吧中听到这种口音。不过，斯考特很喜欢用"Dude"（哥们儿）这个词，让人觉得好像波士顿也有可以冲浪的地方。我最近顺道去看过他，先得走过他那风格独特的用餐区，六十五张桌子，稀稀疏疏地摆着，再经过他那些葡

我们来看一位三星厨师所负责的厨房吧，他的厨房和我的大不相同。他们所做的饭菜在一个更高的档次上，他几乎有一个一尘不染的过去。和他一起工作的人总是这一行当中最优秀的，而且他的目光总是盯着目标——饭菜。

萄酒专家侍应（sommelier）——数数，是四个——再经过厨房，满满的都是表情严肃的年轻人，身着厨师大褂、扣子都扣得整整齐齐、胸脯上都绣着“真味轩”的标识、一色的MC海默厨师裤，走下几节楼梯，我发现他正在用奶酪皮包裹榴弹炮大小的一块鹅肝酱。他身上穿着一件短袖的洗碗工衬衫，扣子扣得严严实实的，屋里大声地放着《枷锁下的爱丽丝》。我不禁暗自高兴，心想“我也是这样！也许我们俩并没有什么不同！”但是，我们实际上有天壤之别，你很快就可以看出来了。

斯考特在一个他称为“住房开发项目”的地方长大，不像我，是在绿树成荫的殖民地时期的老砖房区长大，伴我长大的是远远传来的割草机的声音、后院的板球比赛、水声潺潺的金鱼池和奇弗斯克式的鸡尾酒会。斯考特所上的中学是布鲁克莱恩高中，一所公立学校，学校的重点好像是在技术培训上，学校有烹饪课，而且还有一个对外营业的餐馆。我上的是私立学校，一个正式古板的学校，所有的学生都得穿布鲁克斯兄弟牌的西装，胸前的口袋上还绣有学校的徽章和拉丁语口号（真理就是力量）。斯考特可能很早就知道他得为生活而工作，而我呢？一个新境界和大社会①下的产物，真心地觉得这世界怎么也得给我一份生活——我所要做的只是坐享其成，生活自然会比我父母的好。

我们在同一个年纪时，我还在帮朋友报废他们父母的豪华汽车，酒醉之后往波斯地毯上到处乱吐，斯考特已经在工作了——在布鲁克莱餐馆帮亨利·基尼森干活。他是为了赚钱。高二的时候，他就在一家叫“匈牙利大陆餐馆”里打工并在波士顿的合法海鲜馆卖过鱼。我工作过，可仅此而已。斯考特虽然这时还没有被烹饪的荣耀所感动，但他发现自己喜欢烹饪这一行，而不是其他那些不怎么实际的职业：电子工程师或电工。

他的早期良师基尼森劝他上约翰逊和威尔士在普罗维登斯开的烹饪课程，他当时抱着“未尝不可”的态度就去了。

他恨这个课程。

上学的同时，他开始为鲍勃·金克德在剑桥的丰收餐馆打工，如果说

① 新境界（New Frontier）、大社会（Great Society）：分别是美国总统肯尼迪、林登·约翰逊当政时提出的社会福利计划。——译注

斯考特·布莱恩的一生中有过什么顿悟的一刻，让他断然决定他这一辈子要干什么的一刻，那就是在这里——当他第一次品尝了金克德的鹅肝酱块菌醋龙虾沙拉的那一刻。他的反应很果断。他决定离开约翰逊和威尔士学校。

"我不回去了，"他说道，为外面的真实世界而放弃了烹饪学校。

他很出色。他不能不出色。金克德清楚地知道他看中了什么东西。那时斯考特刚刚高中毕业，金克德就让斯考特背起行囊去法国，临行只嘱咐了一个字："吃！"

跟我一样，斯考特在法国这个问题上也出现了矛盾。我们都喜欢缩小它的重要性，拿它的特性开涮。"那里的体系不一样。"在谈到法国人的工作习惯时，他这么说。"你很年轻就开始工作。你事业的头十个年头，得先当孙子，任人指手画脚。他们会狠狠地用你。所以，等你熬到做二厨或厨师长的时候，你的工作生涯也快完结了。只剩下到处走走，指指画画了。"他把那鱼雷一样的鹅肝酱拧了最后一把，耸了耸肩，"社会主义，爷们，对厨师可没什么好处。"

可是当他看到什么不好的手法，非法国手法的时候，那简直是折磨。因为斯考特很明白——他也自认不讳——你一拿起厨刀去接触食物的时候，就得感激法国人。谈到他事业的最低谷的时候，他说是在加州的一个餐馆，他描述说当时每晚回家后他都觉得"羞愧，还有点生气，因为那手法不好……不是法式的！"

法国也许在奥马哈海滩战役上欠我们个很大的人情，但是让我们面对这一点，要不是我那些臭气熏天的祖先们，我们现在也许还在吃火腿加菠萝圈儿呢。对这一点，斯考特比谁都清楚。

从法国回来后，斯考特重新为金克德工作，并在纳塔克街上开了联邦21。

从此，我们俩的事业开始走上截然不同的方向。

斯考特这时稍有一点资历了。他在厨房流水线上干得很好。他的简历也很像样，上面列了一些名声不错的地方和推荐人，工作经验，去法

国见识真正的法国菜的经历。

在我事业的这个阶段，我也如此。我也很不错！我去过法国。我有国际烹饪协会的文凭——当时这种文凭非常吃香、非常少见。那，这到底是怎么一回事？我怎么不是三星厨师呢？我为什么没有四个饮料总管？

当然，原因很多，但其中之一是我是冲着钱去的。第一份厨师长工作摆在我面前时，我就毫不犹豫地接受了。之后，一个接一个都是如此。习惯了某种生活——像离婚的人喜欢说的那样，按我已经习惯了的生活方式过下去——我不愿意倒退一步，即便那样，也许还能学到一两手。

斯考特比我更聪明、更严肃。他更专注于自己将来要做什么、做到什么程度。他到处当学徒，经过精心设计要获得各种工作经验。他来到纽约，得到了给布莱登·华莱士打工的机会。

布莱登·华莱士和亚利桑那206两个名字好像在20世纪80年代美国厨师的简历上是必不可少的。约翰·坦萨、佳里·海佛南、潘特·威廉姆斯、杰夫·肯特、毛里斯·罗德里冈斯、赫布·威尔逊、唐尼·马斯特敦——每个人在他们事业的早期都曾在这家餐馆干过。而对斯考特来说，这是他生活中的"快乐时光"，这段时间，"每个人都懂得我们所做的事是有重要意义的。我们是一个厨师团队。"从这段烹饪才能的试验性展示开始，斯考特一直在向前进、向上攀升，一生中的好机遇一个接一个，在他名下或身边做事的名厨云集，这些名字，会让任何年轻的厨师肃然起敬。

和阿尔弗雷德·波特莱合作的高德门餐馆，再和金克德一起做华盛顿特区的联邦21，加州的一号方块，再回到纽约和大卫·鲍力合作。在汉普敦和吉米·西尔斯还有过一个插曲，在伯纳鼎餐馆给艾里克·里伯特做二厨(!)

好像这还不够，对于一个几年前还在考虑靠给别人装插座、保险丝谋生的人，事业还不够好，他接着又和格里·康兹合开了拉斯品纳轩。

如果这还不够丰富的话，为了确保他是个技艺全面的顶级厨师，他又加上了面点——几乎是不可想像的一种做法——他去蒙德安和超级面点

斯考特的盘中物都可以吃。对他来说，食物是做来吃的，不是供人观赏的——但他的菜外观也很有造诣，是日本菜的干净、不加修饰，也是记忆中那朴素的美国南方风味菜的味道。



大师里查德·里奇一起工作。

明白我的意思了吧？

要是我，永远也不会这么做。

如果我要有与艾里克·里伯特和格里·康兹这样的人一起工作的背景，我现在都成了某种食品搅拌机的发言人了，可以在我那现在已经不怎么样的连锁餐馆的拉斯维加斯分店附近的泳池里云雨风情、花天酒地了。到了事业的这个阶段，我才不会放下炒锅去学什么面点技术！我会在食品电视网上大出风头，在比尔德大奖的颁奖晚宴上侃侃而谈，考虑未来如何可以再不用换下睡衣去工作了！

下面这些只是为了能让你看得更明白些。

斯考特特别讨厌所有这些事情。他的合伙人基诺·迪亚夫雷亚说，为了让他在莱特曼的节目上拍摄一个嘉宾镜头、上食品电视网或在比尔德馆表演，“我都得不顾他的喊叫硬拉着他去”。“我跟他说过，有一天他可以得到四星，可他却不想！”基诺笑着摇了摇头，“他说他不想这样玩自己的手艺。”

这小子只关心饭菜吗？我不知道。斯考特喜欢自称是个厨子，他要是说另外一个厨师长是个好厨子，就是他能给的最高的评语了。

在“真味轩”酒吧大口喝着免费的马提尼，我问基诺，斯考特到底是为了吃的呢还是为了这种生活方式。

“不知道。”他好像很困惑。“我是说，我想他喜欢这种生活方式。他

连休息日都跑到餐馆里来，那肯定说明他喜欢这种生活方式。他特别喜欢下班之后和厨子们出去喝上几杯……是吧。”他又顿了顿，想了想这个问题。“但是……”

基诺是另外一个“我刚告诉你的都是错的”例子。他本来是做家用燃油生意的，没有任何餐饮业的经验，只是为了好玩儿，才和另外两个人合伙弄下了在切尔希的素食馆卢玛。在餐馆每况愈下的时候，他把合伙人的股份全部买过来，开始全身心地投入餐馆，从头学起这一行生意。“我原本是个隐形合伙人！”找厨师的时候，曾在野味斋卖鱼的侍应告诉他“斯考特·布莱恩正闲着。”

“我和他在一个咖啡馆见了面。他看了一下我的菜谱说，‘取消素食。’我说，‘成！’。斯考特说他可以给我做顾问。”

“他来了，开始工作，改了这个变了那个，几个月过去了……转眼就是六个月！我看着我老婆，我老婆看着我：‘他是在做顾问？还是要常呆？’我不停地问他：‘斯考特，我们定个做法出来怎么样？’终于，有一天他说，‘嗯……我想我会呆下去。’”

其他的，像人们常说的，已经是历史了。《纽约时报》的露丝·里奇尔很快就给了卢玛一个两星的评级，还有不少美言。半路进行改头换面的从来都没有成功过——记不记得我曾这么讲过？错了！燃油生意人做餐馆没有成功的，我没准还说过这样的话？错。向多元化方向发展的业务往往会让他们当初赖以成名的高品质走下坡路？又错了。

时间一天天地过去，卢玛生意火爆，基诺和斯考特又在西十街上开了一家叫靛蓝的餐馆。而他们选定的这个地方名声极坏，就我所知，已经有八九家失败的餐馆了。还记得老生常谈的晦气的位置吗？任何人都注定要失败的被诅咒的地点吗？又错了，傻帽。

靛蓝离“一五”餐馆只有几个街区。记得当时我满耳朵听到的都是这个斯考特·布莱恩，所以当他的餐馆开张时，我冒着大风雪过去，坐在酒吧里大口吃着免费的品尝菜。我觉得那菜好得有点不可思议，我也这么跟人们说。我让我的员工挨个到那儿去品尝他的蘑菇菜和马尼拉肉蛤。

斯考特的菜谱着实让我们惊奇，一份完美的我行我素的文件。所有那些传统智慧要求厨师长必须做的事，所有那些令食客们高兴的菜——都没在上面！没有汤。没有素食。没有牛排！鸡肉也不是什么烤鸡加平常的作料的菜式，而是一个怪异、球状、辛辣的自创菜，里面加有红咖喱，天哪！但却好吃。惟一的牛肉是香酥肩——普罗旺斯式的红酒炖牛肉，香美无比，我们"一五"餐馆的所有员工下班后都会跑到靛蓝去。我们两个厨房下班的时间一样，所以我们提前打电话说我们要来，给我们准备炖牛肉——做好了放在吧台上就成，别管那么多了！冷就冷了吧，没事儿！靛蓝的海鲜都是非常不流行的鱼种——鳕鱼和鲭鱼——却令人兴奋。这是给厨师们吃的饭。这是我们自己吃的。简单、直截了当而且决不装腔作势。像斯考特本人。

对我和我的那帮心怀感激的员工，大嚼炖牛肉和斯考特的甜面包是一种乐趣。边看着菜谱上还有什么新鲜东西我们没有尝过，边琢磨着他在做什么，这我们都想知道。他是怎么弄鲭鱼的？然后就要一个来尝尝。

斯考特的盘中物都可以吃。对他来说，食物是做来吃的，不是供人观赏的——但他的菜外观也很有造诣，是日本菜的干净、不加修饰，也是记忆中那朴素的美国南方风味菜的味道。他炖的是廉价的牛肉。他买的是多脂肪、油腻、没人要的鱼种，却能做出魔术般的好菜。他用碗上桌，码得很好看的三层——如果你用叉子一穿三层——三层东西组合到一起，味道十分鲜美。他把做出来的菜码成二层、三层并不是为了好看，是因为这样味道更好。那些大碗有什么用呢？在靛蓝或"真味轩"，如果哪个菜是盛在大碗里的，那是因为碗底有汤汁，等碗里的东西吃完之后，你很可能会拿一块面包，蘸着汤汁，把碗底抹得干干净净。

这就是为什么斯考特有三颗星而我却没有的原因。

这可能也是为什么他不会很快就得到四颗星的原因。他的饭菜太好了——吃起来的乐趣太多了。在斯考特·布莱恩—基诺·迪亚夫雷亚餐馆里，你可以完全放松，不用讲究餐桌礼仪，专心致志地品尝这些佳肴

星期五晚上的高峰段，餐馆爆满，而那节奏却很轻松——更像是华尔兹。



美味。

我问过斯考特是不是在下班之后还想烹饪的事？夜晚，当他躺在床上的时候，会不会考虑第二天的特菜该怎么做？他说不会，“我到餐馆之前，先看市场上有什么，再做决定。”我不信他这话。

“斯考特考虑不考虑烹饪的事？不上班的时候？”等斯考特听不见的时候，我这么问基诺，他笑了笑。

“他想烹饪的事，”基诺说，“想得很多。”

斯考特34岁。皮肤黝黑，一张英俊的娃娃脸，大圆鼻子，很像个厨师长的样子。他的下眼睑带着深紫色的圈，肤色苍白，一看就知道他在厨房的日光灯下长久地工作过。脸上总有一种茫然的表情，好像在说我知道情况会糟到什么程度，好像总在等着另一只鞋子掉下来。他已不再大声喊叫了。“我以前动不动就大动肝火。如果发现哪个人偷懒、敷衍了事、狂妄自大，我还会嚷嚷两声。”现在的办法是使用有针对性的挖苦策略。他不像我那样喜欢管一帮海盗似的手下。“如果我的厨房里，厨师之间有什么矛盾，我告诉他们自己去解决。我没时间来管这些事。”“要是你明天还和某某某有问题？你就走人。没准儿，两人都得给我走。”他不欺生、不训斥、不指责，偶然的刻薄批评令人惊奇地效力非凡。我最近常去“真味轩”，做完圣豪里的工作，我就跑过去看他的厨房。那地方特别的安静。

星期五晚上的高峰段，餐馆爆满，而那节奏却很轻松——更像是华尔

兹，不像我的厨房那种冲撞、吵闹、跳撞击舞一般。没有人高声喊叫，没有人用脚撞上烤箱的门，装盘时也没有什么污言秽语，没有人往池子里扔锅的叮当声。斯考特在督阵，但从来都不用高声喊叫。

“来了，主菜，三十二，”几乎像在说悄悄话。只这么一声，就能让五个流水作业的厨子动起来，各自做好自己的那部分。“上桌，”他说道：“十二号桌。”

三个侍应应声而到，一人一盘，熟练地擦盘子、加装饰、收拾着三盘不同的菜：挤几滴香葱油、龙虾油或者从一个眼药瓶大小的瓶里挤点三十年的陈香油。没有一个人骂骂咧咧、满口脏话。炉面、案板、台面、厨师的白外套，甚至围裙都一尘不染——这已经是星期五晚上8点了！每一份沙司、沙拉酱在内的所有东西都由制作的人亲自品尝。三份小牛脸肉特菜同时出盘，看上去绝对一模一样。

在圣豪里，我每天得用10磅一袋的青葱，所以看了斯考特·布莱恩的工作台确实让人惊奇。他工作台上的青葱不是切出来的，也不是机器裁出来的。都是精心制作出来的——每一个小微粒都是一模一样、教科书般完美的小方块，都快接近原子的大小啦。切过的香葱都一般大小，不是长条，没有一根不规则，都像是克隆出来的单细胞生物。

整个厨房都有一股浓浓的块菌味。两块拇指般大小的极其昂贵的块菌在装饰盘跟前放着，需要加块菌的菜，斯考特就弄一点。他们用块菌油跟我用橄榄油的劲头差不多。沙司里都加有鹅肝酱和诺曼底黄油。而且一切都是现点现做。意大利煨饭？米从箱子里出来进锅。一切都从头来。

一位身材瘦小的女子在角落的一个工作台上工作着，我便自然而然地认为：“见习，也许是彼得·卡姆普或法国烹饪学校送来的，在学着怎么做素菜呢。”我能找出流水线上所有的高手。过了好一会儿，我的眼角的余光才注意到她的动作。我仔细看着，她在装盘的是鱼，还在做意大利煨饭、浓缩沙司、同时在接三个、四个然后是五个菜单——整个过程镇定自若，没有任何生气或恼怒的迹象（我要是在同样的环境下自然会生气

或恼怒）。没有任何担忧，动作如一位有二十年经验的老厨师般流畅、熟练：抓锅的时候，手中总是垫着手巾、没有任何多余的动作、每一份沙司都很快地尝一口、再调味，她的这部分和其他厨师做的那部分同时出锅——轻松自如地应付着她这一头的工作，宛如一个老牌军校出身的干练、无往而不胜的雇佣军人，而且更干净、更出色些。她的工作台和工作服绝对没有任何一个脏点、溅洒上去的东西，没有任何常见的星期五晚上忙中出错的事。

"这位是哪儿来的？"我低声问斯考特。我并不是惊奇一个女人可以做这活儿，而是惊奇她能这么轻松自如地干得如此出色，简直像个35岁的厄瓜多尔老厨师。

"噢，她啊？"斯考特漫不经心地说道。"爱琳·杜卡锡。"然后，更不当一回事儿地说道："在希尔顿、也可能是胡里翰之家干过。"

如果这种一本正经的表述还不够让我感到痛苦的话，如果我的面子还没有丢够的话，那后面还有更让人汗颜的事：一个侍应拿着半瓶酒走了进来，是一瓶1989年的香伯丁，递给了那位多米尼加洗碗工。这会儿，我都觉得自己得去到报上的那些"学习如何驾驶超级大卡车！"的广告学校去报名，或者去养貂了。接着讲，那位心怀感激的洗碗工仔细端详着瓶子，看看有无沉淀，动作很快地把剩余的酒倒了出来，倒了一些到一个高脚杯中——很习惯地拿在两个手指中间——然后，摇了摇杯子，专业人士般地检查着酒中的丝状黏质，然后有声有响地喝了一口。我都恨不得就近找个什么东西往自己的脑袋上砸了。

噢，对了：饭菜。

豪华而又朴素。酸黄瓜粒、青柠、辣椒加柠檬草的蓝鳍金枪鱼生肉碎饼全是手工做的。不像很多同行们，斯考特不喜欢把他的食物扭曲变形成什么别的东西。（金属圈，还记得吗？也许，你应该再考虑考虑我就金属圈所说过的话。）绿色和白色的芦笋都是用汤勺浇了蘑菇和块菌糊汁的。冰镇的龙虾肉放在豆泥上，再浇一些利戈里亚橄榄油。就连蔬菜沙拉都是手摘的，一片一片的叶子整齐地码在盘里，管蔬菜、甜点的师傅偶

然捡一两片尝尝。一份小里脊肉到了出菜窗口，上面加一块圆圆的骨髓，在薄薄的一层酱汁下显得格外的好看，还发着粉色。

斯考特仍然不做小牛肉高汤。有猪头肉卷、云豆鱼、肥腊肉片、烤西红柿和绿橄榄、深水扇贝和豌豆芽儿、黑块菌酸醋调味汁以及块菌/香葱/土豆泥、苏格兰三文鱼配用蜂蜜抹过的栗色洋葱、陈年雪利酒醋和鸡汤。

没有一样东西可让人冷嘲热讽的。惟一让我感到些许欣慰的是，在圣豪里我45分钟内做的比斯考特整晚上做的菜还要多。这里的饭菜极为纯朴。没有任何虚假掺杂、没有任何用模子预制的装饰、也不用硬纸圈把饭菜弄得膨胀起来。所有的装饰都是可以吃的，就是不配装饰，饭菜看着都极美观。盘子是简单的白色，没有SB[①]标记、色彩缤纷的螺旋图案、巴洛克式的图形、新奇的形状、恨不得能戳破臭氧层的摩天针般的高物件。糕点师切下一大块奶酪放入客人要的奶酪盘中——勇敢的选择，这玩艺儿碰一碰，手上的味儿一个星期都下不去。面包是艾米饼屋提供的，随盘还有一块烤得金黄的意式面包。

菜单下得多的时候，节奏稍微快了一些，但没有人跑起来。大家都镇定自如。斯考特随心所欲地从一个工作台走到另一个工作台：鱼台、煎炒台、沙拉甜点台、还有点心台。他若有事走开，侍应会不声不响地接替他做督促和最后装盘的工作，做出来的菜在质量上没有任何改变。（侍应根本就不该碰饭菜。我说过这话吗？又错了。）

食客们的饭菜能按时上来吗，我还真想知道。这里面一个个都不急不慌的，那外面大概是一片混乱了，一帮等得不耐烦的食客们沉默地瞪着侍应们，琢磨着他们点的菜怎么还不来——是不是在等那份他们自配料的意大利煨饭好了才能一块上其他的菜。我决定亲自去看看。

外面，食客们跟厨房里一样也都轻松自如，到处都是开心的笑脸，慢慢地享受着他们的头盘菜，呷着葡萄酒，脸上表情都像是第一次坠入爱河的情侣，肯定将来在一起会幸福一样。酒吧满是痴迷的葡萄酒狂热分

①斯考特·布莱恩名字的缩写——译注

子，一头扎在列有1400多种葡萄酒的酒单里，像一群犹太教法典的学者们——口杯、玻璃杯和细颈瓶摆在他们面前，让他们看上去就像是一群穿着讲究的弗兰肯斯坦博士一样。他们确实得仔细考虑。“真味轩”的酒单令人望而生畏，酒价从低廉的18美元到25000美元的都有。我满怀希望地问酒保，“有没有人因为争论洛恩酒与波尔多酒，或95年与98年的酒的相对优点，话不投机跟人动拳脚，或因为对葡萄的种类意见不一而大打出手的？酒后有没有因争论什么表层土、灌溉法、现在喝还是留在后来喝之类的问题而拳来脚往的？”

没有。平静无事。开心至上。

听着那些客人们严肃、真诚地谈论着葡萄酒，我才发现为什么斯考特是三星名厨而我不是的另一个原因便是：我对葡萄酒几乎一无所知。

我对葡萄酒的魅力也没有免疫能力。我生活在葡萄酒中，喜欢喝，当然烹饪中也少不了。我对它并非全无所知，也不否认葡萄酒的重要性。当年我和古斯塔夫叔叔去波尔多的葡萄酒商那儿，拿着空瓶子从那些巨大的酒桶里装酒的情景现在还历历在目。我能尝出好酒、坏酒和上好佳酿的不同。我对法国和意大利的主要葡萄酒生产地区也略知一二。我也隐隐约约地知道加州这些年来也好像生产出什么能拿上桌的产品。可你要是让我告诉你葡萄有什么不同的种类，那还不如让我给你讲集邮或颅相学呢。说实话吧，我这一生中有过不少危险的执迷，我总感觉对佳酿、名酒的欣赏可能又会变成什么入骨的习惯——而且还是个昂贵的习惯。当你尝过冰天雪地中，在百老汇街上蹲在一块毯子前，卖自己收集的孤本书、唱片和漫画连环画为了换毒品这种事儿的滋味的时候，这种一个星期的工资才能换来一瓶的红葡萄酒，我也许根本就不应该考虑。

所以，虽然我对“真味轩”和布莱恩所做的一切都赞不绝口，而实际上不会给这个地方带来什么好处。“真味轩”的菜谱、生意、整体概念都是建立在葡萄酒上的。应该指出的是，斯考特的菜谱设计是为了匹配这里的葡萄酒的。我只能如此想像。这里的鱼，味道一般都非常饱满，最适合佐饮红葡萄酒，我相信如此（不过别听我的），而肉类和鸡肉类菜式的设计都和整个酒单十分般配。为了实现这个目的，布莱恩早期使用的很多亚洲

"真味轩"的菜谱、生意、整体概念都是建立在葡萄酒上的。应该指出的是，斯考特的菜谱设计是为了匹配这里的葡萄酒的……这里的鱼，味道一般都非常饱满，最适合佐饮红葡萄酒。



调料和配料逐步被弃用。

我呢，在"真味轩"用餐的时候喝啤酒和伏特加，把辛苦挣来的钱用到我所知道的非常出色的东西上——这里的饭菜。这很像是去了埃及而不看金字塔，可是，等一下，我只不过是个旧式的厨子，有那么一点成见又满怀妒羡。

问题是斯考特也是个旧式的厨子。厨房关门之后，（10点45分的时候，他们就说是最后的一次点菜机会了！）我带他到西伯利亚酒吧去，走下地铁的台阶，穿过与站台在同一层上的酒吧，走到楼下的屋里。我想把他灌醉，找到点儿我可以不喜欢的地方，这他妈的臭小子，怎么就能比我好那么多。也许我能把他灌个烂醉，他就会开始吐真话，说些他过去给卖过力的，那些他心目中的烹饪英雄们的坏话。

我跟他说我最近去伯纳鼎吃过，就是那全方位的厨师品尝会。他的一只眉毛挑了挑。"噢，真的？吃什么啦？"

我告诉他之后，他显得很高兴，像听到我描述自己第一次吃生蚝时那样高兴。

"吃鲭鱼碎肉饼没有，哥们儿？"他问道。

"吃了，"我有点迟疑，"不错……真的不错。"

"是，"斯考特说道。"真不错，是不是？还吃什么了？"

我告诉了他。我们俩谈论菜谱就像其他人谈论纽约的传奇棒球队曼兹队或库法克斯[①]时代的道奇人队一样。

"这些天，谁做的东西让你感兴趣？"我问道。

"噢，我想想……汤姆。格兰墨西客栈的汤姆·柯里奇奥。汤姆做的

东西真的很好……还有太平洋联合会的洛克·迪·斯彼里托做的也很有意思。"

"你有没有见泡沫小子的玩意儿？"我问道，我们这会儿在谈论凡伦·阿德里亚的餐馆，西班牙语叫小匍里。

"这个泡沫小子没有一样真东西，"他哼哼一笑，"我在那儿吃过，哥们儿——那玩艺……贵得惊人。我吃的是海水冰糕！"

费了半天劲，他就说了这么点坏话。我想知道他喜欢吃什么，我说，"这么晚了，又困又饿的。你想吃点什么？"

"勃艮第牛肉，"他脱口而出。

终于找到共同点了。红酒、牛肉，纽扣蘑菇和珍珠洋葱、香料束，也许再加些宽面条或一两颗水煮土豆。一块面包来蘸沙司吃。也许，我不是那么糟。

所有厨师都是好感伤的傻瓜。

到头来，都是跟吃的有关。

① 库法克斯（Kou'ax）：20世纪50年代中至60年代中的棒球运动员，效力于洛杉矶的道奇人队。——译注

Mission to Tokyo

东京使命

如果这个世界上真有什么正义的话，那我至少应该死过两次了。

我这么说，是指在我这一生中差点丧命的次数实在多得惊人——这全赖我好走极端、判断能力低下以及对任何听起来可能有乐子的事儿都不能拒绝的缺点。在很多不同的场合下，我都完全应该：被枪击而死、用刀捅死，被长期关入监狱，或者至少死于蜜瓜大小的肿瘤。

我常喜欢用一个失去控制的冰激凌卡车的假设。如果你过马路，被一辆飞驰的卡车撞倒，会是什么情形？就在你躺在马路上，在你生命的最后一刻，你的脑海中会有什么人生的最后遗憾闪过？"我应该最后再抽支烟！"也许会是其中之一。或者，"我应该和所有人一样，在1974年那次试试酸毒！"也许是："我真该搞了那个舞女！"总之是这样的意思："我应当更多地享受生活的乐趣！我应该活得更轻松一点，更多地享受自己的生活……"

这些从来都不是我的问题。当我濒临死亡的时候，我是绝对不会有在生活中曾放弃过任何享受机会的遗憾的。我的遗憾更可能是针对一大串我曾伤害过的人，令他们失望的人、浪费掉的才能和优势。

我还活着，我对此感到惊奇，日日如此。

所以在1999年的春天，我真心真意地觉得我已经享受过生活中所有的辉煌，觉得我这一辈子中的娱乐、刺激早已完结。“去过了，做过了”这样的话对我来说不只是什么作态，而已成为我的一种防卫姿态，就是这种姿态让我——现在仍然如此——能够不再去重复过去的那些愚蠢的错误。



所以在1999年的春天，我真心真意地觉得我已经享受过生活中所有的辉煌，觉得我这一辈子中的娱乐、刺激早已完结。“去过了，做过了”这样的话对我来说不只是什么作态，而已成为我的一种防卫姿态，就是这种姿态让我——现在仍然如此——能够不再去重复过去的那些愚蠢的错误。但是我所说的是让人眼界大开、极具启发性的、改变观点的生活体验：那些充满异国情调的、那些令人恐惧的及全新的东西。我不会在年愈不惑时还去尝试什么新的试验性的迷幻剂。我不会让自己沉浸在什么新的犯罪性的地下文化之中，也不会沉迷于职业赌徒的习俗行规之中，或成为什么海洛因追随者或性历险者——可是，如果时光倒流一段的话，这些对我都极具诱惑力。我想我不会去搭一艘庞大的快速帆船出海云游（像路·里德说的那样），不会去白沙瓦的后街小巷漫无目标地徘徊或去金三角品尝活猴脑。我个人的旅程，我以为已经大都完结了。我已经有了一个安逸的家、一个老婆，她还觉得——非凡地——我这人偶尔也很有趣。我在一家非常成功的餐馆里有一份自己十分喜爱的工作……而且我还活着，老天爷！我还没消失！尽管这游戏早已进入加时赛，我还剩下几招没用。我很满足，我能够在我起家的地方、世界的中心——纽约慢慢地露几手。

所以，当圣豪里的两个合伙人之一菲利普·拉贾尼——此前与我几乎没说过什么话——春天的一个下午找到我跟我说，“厨师长，我们想让

你去东京一趟。帮他们把那儿的饭菜的外观和味道搞得跟纽约的一样。”我着实吃了一惊。

圣豪里快餐店已是一家备受欢迎的纽约餐饮机构，每晚都给成群结队的食客们供应地道的法式普通劳动者的饭菜。我是美国人，不管我的祖籍如何，我颇感意外，他们会请我飞过半个地球去给一位法国厨师，当顾问——而且还是在日本。

但是，我的老板菲利普（法国人）和何赛·梅瑞里（崇拜法国的葡萄牙人）好像很有信心，觉得就我和他们喜爱的食物的神秘关系这一点来说，我完全可以胜任，所以打发我飞到东京呆一个星期。这可是桩令人生畏、非同寻常的使命，而且我是独自一人——我老婆不会同行。

我最担心的是航程：在空中14个小时，而且还不能抽烟（！）。去机场之前，我弄了些安定片来，心想我可以吃一堆安定，睡一觉熬过这场磨难。不幸的是等我那线路极佳的小车驶进肯尼迪机场时，却哪儿都找不到这些该死的药片。我发狂地把所有的口袋和随身行李翻了个遍，急得眼泪都快出来了，口中咒骂着自己、老婆、上帝和所有可能该为这可恶的情形负责的人。

我不想把厨刀背在身上，办完托运手续之后，便马上在登机口旁边的酒吧要了酒坐定，时间是上午11点：烟民们可以吸烟的最后一站。旁边是一帮非常不高兴的亚洲老烟民们。像我一样，他们也在一支接一支地抽着，呲牙咧嘴地喝着啤酒，一脸决然的表情。我旁边的一位中国先生，平白无故地摇着头，鼻孔吹着烟说道，“安眠药。惟一的办法就是睡觉。14个小时才到成田机场。真难熬。”这话不会让我高兴起来。酒吧的另一位客人，一位宪兵到南韩去押解一个犯人回来，猛吸了一口烟，描述了去世界的另一边的公务舱的可怕情景。他摇着头，噘着嘴，一副听天由命的样子。一个红脸澳洲大汉，在东京转机，要等5个小时，建议至少再喝一瓶啤酒。“或者三瓶，伙计。除了他妈的睡觉，什么都干不了。”对，没错，我心想。有杜冷丁吗？

好在，为防意外我准备了一些尼古丁药贴。我卷起左袖，直接在一

条血管上贴了一块，最后的登机广播响了，只能往最好处想。

这航程看似没有尽头。飞机上播放的电影比窗外的景色稍胜一筹：一部日本产的，从画面看是关于如何用假饵钓鱼的。一帮家伙穿着水裤，用我不懂的语言谈论着鲤鱼的哲学，有一种舒畅的催眠作用，又喝下几瓶啤酒之后，我终于昏睡了那么几个小时。

我应该顺便指出的是我对日本一无所知。当然了，我也看过《七个武士》之类的电影，但是除了这些皮毛性的知识外，我对所有日本的东西都非常无知。我只是知道日本文化和历史的存在。日本话一句都不会说。因为在日本只有一个星期的时间，连买本导游书或东京的地图都没有。不过，我确实很喜欢寿司和生鱼片。

东京是个令人惊奇的大都市——宛如出自威廉姆·吉本斯[①]或菲利普·迪克[②]的小说——无边无际地延伸着。机场的大巴越过大桥、穿过隧道，又上了绕着住宅楼和高层办公楼的高架桥。一路上我经过运河、工业园、工厂、住宅区、商业区、鲤鱼池、庄严的庙宇、室内滑雪场、楼顶高尔夫练习场。快到目的地的时候，天已经黑下来了，到处都是巨型、闪烁的屏幕，播放着饮料、手机和歌星的广告，还有令人目眩的英文、日文广告牌，一排排的汽车、摩肩接踵的人群——一排又一排的有秩序地从十字路口穿过。这不是美国，也没有与之任何相像的地方。世界的另一头和这里可太不相同了。

大巴在六本木区的一个酒店停了下来，一位身着制服的调度员给我叫了一辆出租车。后车门自动地在我面前打开，我钻进去，里面非常干净，座位上都套着洁白的座套。调度员和司机仔细地看了看圣豪里名片上的地址，争论着线路和目的地。有了结论之后，门自动关上，我们上路了。

六本木区非常地国际化——像是亚洲的乔治敦——而东京圣豪里就坐落在埃菲尔铁塔般的东京塔的阴影下，马路对面是一家弹子球馆。

① 威廉姆·吉本斯（William Gibson），科幻作家，被公认为是虚客朋客（Cyberpunk）的创始人。——译注
② 菲利普·迪克（Philip Dick，1928——1982），科幻作家，电影《少数派报告》是根据他1956年创作的一篇短篇小说改编拍摄的。——译注

餐馆看上去跟它在纽约的兄长差不多，只是一切都是崭新的，一尘不染，手术台般地干净。纽约的圣豪里因其烟渍的墙壁、吱吱作响的椅子、久经风雨的吧台而招人喜爱——这也代表着它本身是什么的事实：那种来自巴黎的令人熟悉、老旧的快餐模型。与之相反，东京圣豪里，虽然从最小的细节上跟模型都不存在任何差别，但却光洁鲜亮、毫无损伤，而且显然是有意弄成这样的。

我到的那天晚上，天气很暖和，咖啡厅的法式门大开着。菲利普从酒吧里看到了我。他先我一天到达，跑出来和我打招呼。

"欢迎到东京来，厨师长，"他说道。

他们给我找了一家附近的公寓住下，菲利普帮我把行李装到借来的两辆自行车的车把上。我对东京的第一个特写印象是在一辆破旧的三速自行车的车座上，我得使劲地蹬着跟上前面的菲利普。他在六本木拥挤的大街上快速地骑着。后来我才知道，骑自行车必须上人行道，可我真不明白在那上面怎么能走得了。在东京，车辆行驶的方向是相反的，我正对着车行的方向，从各种轿车、面包车中间左拐右突，时不时还得躲让行人，同时还得设法不让车把上50磅的大行李掉下去，又得顾着脖子上的另一个包不能让它把我拽得向后摔下去。六本木十字路口，怎么说都不能算是东京最大的，却是成千上万的年轻人聚集的地方，他们相约到此地然后成群结队地去酒吧或俱乐部。街上熙熙攘攘的都是行人，大多无所事事，霓虹闪烁、彩旗飞扬、艳丽闪亮的标牌也多起来，穿着考究西装、名牌皮鞋皮条客般的青年男子，染着金发、穿着过膝长靴、超短裙的亚洲女子。菲利普急转了个弯，拐到一条下坡的小街上，弯弯曲曲、安静了许多。周围变得更奇怪、更陌生了，我们经过的每一个建筑都散发着什么好吃的东西的味道。

公司在一个类似公寓酒店的地方租了几套房子。这地方看起来像个酒店，却看不到一个工作人员。照我想像中的东京标准，这房子算是舒适、宽敞的了，而且都装了有线电视、电话、传真机，还有厨房和设计巧妙的洗手间。不一会我就打开行李，安置了下来。我那神秘的法国老板就

住在隔壁。

回圣豪里之前，菲利普对我说："你肯定想先洗个澡，或许再歇一会儿。能认得回餐馆的路吗？" 我说自己可以。

在那短而深的浴缸里洗了一个长长的热水澡后，我摸索着回到圣豪里，参观了一圈之后又被介绍给各位同行。厨师长叫弗雷泽里克·马戴尔，从博拉来的阿吉丹人。他的厨师：日本的弘恭、斯里兰卡的德尔马·苏米达·艾尔比提亚、缅甸的莫柯柯，一个个都亲切无比。幸运的是厨房里的共同语言是法语，我发现自己还可以说、可以听懂，让我自己也小小地吃了一惊。

我一直对这一刻心怀不安，我很害怕去侵犯另一位厨师的厨房。我们都倾向于给来犯者冷脸看，虽然我对自己被圣豪里认定餐馆标准感到很荣幸，但是我也理解如果说华盛顿或迈阿密的厨子跑到我的厨房里来指手画脚，我会怎么想。弗雷泽里克人很亲切、很友好，他和他的手下都没有去过纽约。所以我给他们一种新奇的感觉，我们互相都怀有好奇。

厨房小而整洁，对我这个身高六英尺四英寸的人来说，抽油烟机有点低。每个工作台下都有一个盖有铁栅的下水道，里面细水长流，不管砧板上掉下什么细碎东西，都即刻被冲得一干二净。

储物箱出于节省空间的需要，都做成方形的，台面都很低。我穿上厨师装，把厨刀拿了出来，在厨房里观望了一会儿，盯着出盘的饭菜，和工作人员随意地聊着，这一过程中，眼球后面始终有一种片刻未停的跳痛，太阳穴周围也紧绷绷的，很不舒服，感觉好像呼吸的氧气不够似的。

因为旅途的劳累，那天晚上我只呆了几个小时就离开了。我的脑子由于时差变得一塌糊涂，于是溜达回公寓倒头睡去。

早晨5点醒来，饿得要命，穿上长袖T恤、套头衫、牛仔裤、老旧的黑色软皮牛仔靴，和斯蒂文在跳蚤市场上给我买的二手皮西装。我准备好去历险了。

早餐。

开始，我有点儿胆怯。在六本木清晨的街头徘徊着，被众多面馆散

发出来的香味折磨着，又被熙攘的人群吓住了。日本的打工仔们简直是脸贴在碗上，开心地吸溜着碗中的面条。我不想傻呆呆地盯着看，不想冒犯他们。我很清楚地意识到自己这身高、牛仔靴和皮夹克对他们来说是如何的怪异。要撩开门帘、打开推拉门进去、挤到柜台前的空凳子上、再搞明白要什么、怎么要，实在是有点可怕。进去试试，不行再溜出来？可想想在这样的早晨成为人们注意的中心，而且我大脑里的毛细血管也好像给飞机上的那些啤酒弄萎缩了。今天，时差的感觉好像比前一天更糟——我有点撑不住了。我在大街上徘徊着，打着呵欠，肚子咕咕地响着，心头想的只有一件事：找个地方喝杯咖啡，吃点东西。

感谢上帝，我找到一家星巴克。至少，从街上就可以看到，里面允许抽烟。这时，外面下起了毛毛雨，找到这么个躲雨的地方，我心中很是感激。我慢慢地呷着咖啡（我要咖啡的时候，柜台上的服务生嗓门洪亮地挨个重复着："Trippa Latte！！嗨！一杯 Trippa Latte！"）。

我靠窗坐下，脑袋还轰轰的，抽着烟喝着咖啡，给自己鼓劲，再去一个面条馆试一把。我对自己说道，我绝对不能在星巴克吃到东京的第一顿饭！我要是真被压到那辆假想的松软先生冰激凌车轮下，会想到这件遗憾的事。我自言自语地嘟囔着，冲出星巴克，找了一条最窄的、最不让人动心的街，撩开看到的第一家面馆的门帘，拉开滑门，就近找了张凳子一屁股坐下。有人来招呼的时候，我用大拇指指了指旁边的人说："劳驾。来一份和他一样的。"

运气还不错。一会儿，我也开始高兴地吸溜着一大碗热气腾腾的面

开始，我有点儿胆怯。在六本木清晨的街头徘徊着，被众多面馆散发出来的香味折磨着，又被熙攘的人群吓住了。



条，猪肉、米饭加咸菜的。以后的几天几晚，我都用这种方法点菜。吃了早饭之后，感觉可好多了。我在那家面馆里呆了几个小时，然后叫了一辆出租车去了千代田区。我有个约会。

你可能还不知道，几年前我写了一本讽刺恐怖小说《探警》（*Polcier*），不用说也知道是关于餐饮业的。基本上是以我在“工作进程”和前面提到的“意大利兄弟会组织”时的经验而写的。日本知名的早川出版社购买了这本书的翻译权。我出于爱折腾的本性，一得知自己要去日本，便和日本的出版人取得了联系，自告奋勇却有点诚意不足地说，我愿意“尽一切所能”到那里去搞这本书的促销活动。我根本不知道这么做是好还是坏，是否会受欢迎。这书出版已经有一段时间了——显然还没到东京纸贵的地步。大卫·海瑟浩夫在那儿也许热得冒火；重播的《空狼》也在亚太地区特别火爆，不过我的这本小书的出版，还没有火到出版商专门请我过来，以满足公众一睹大家音容笑貌的地步。我这会儿才意识到，我这短短的一个星期的招呼，责任有多么重大，并且把早川放到了什么境地。

不管私下里有多困难，他们都表现出了极大的热情和老练。他们安排了一个活动，还组织了一个接待委员会。还安排了汽车，订了午餐。并且找到几本我的书，摆在出版社大楼一层书店内较显眼的地方。所以，我现在是去千代田区见拉里维尔餐馆的厨师长，这家餐馆就在出版社的旁边，而且是出版社的餐馆。为了媒体的宣传，我得做一餐能唤起人们对我这本小说的记忆的菜品，在记者招待会上来几句警句名言什么的，然后再上一家日本的有线电视台做嘉宾（电视台也是这家出版社的），不管怎么说，我这来自远方的客人，还是给这些素不相识的人带来了不少不便，而他们对我则非常慷慨大方。

拉里维尔的厨师长铃木先生听说我要来他的厨房，肯定非常震惊。不说别的，就只一个浑身长毛的老外跑到你的厨房里，随便使用你的职员、到处翻箱倒柜就够受的了——再加上我要做的是意大利菜。这次活动的菜单头盘是托斯卡纳式汤，然后是烤红椒汁和罗勒油浇汁的烤小牛肉块以及芝麻菜，苣荬菜和菊苣沙拉。我被带到他的厨房，相互鞠躬问

候，铃木厨师长特别地客气。无论哪方面他都非常客气、尽力帮忙，他的手下也都如此。不过，他肯定满肚子都是按捺不住的火气和厌恶。我和铃木先生通过一位翻译再加手势沟通，我的小礼物，洋基队世界冠军纪念棒球帽，相对于我把他的厨房搞得乌七八糟的情景来说，是远远不能弥补的，最多也只能让他那牙关咬得不那么紧些。我这一餐简单的意大利午餐，是想重现书中一个黑帮角色的一顿午餐，可这位厨师长肯定觉得这像高速公路上车轮下的牺牲品。而每份菜的量？我觉得我已经减了很多，但是在上菜给满屋子点头哈腰、烟不离口的早川出版社的高级管理们后，时不时会有人问我："伯尔顿先生，圣豪里的菜量，每份有多少克肉？"我的回答换来的是一片格格笑声和摇头的动作——这表明，我后来才认识到，这可是个天大的恐惧。主菜被剩下对他们来说可是太可怕了。真正的日本人怎么都不会做出这样冒天下之大不韪的事。所以，想想要吃下两磅半的烤牛排或全套的什锦肉沙锅，对我的这些热情的主人们来说一定像攀登一座粪便山一样。

尽管如此，早川出版社的人还是很友善。两位高级编辑开车带着我到处观光，还请我去吃午饭——这回是铃木厨师长主厨。我相信，我的第二本书是急匆匆地付印的，我要是没突然出现在他们面前，这本书肯定会被束之高阁。我在日本电视和报纸上看到了自己；早川的主人们还教我如何乘坐地铁；我也经历了别扭地站在满满一屋子人面前，接受他们几乎整齐划一的鞠躬；我还面见了高雅、精明、给人印象深刻的早川先生本人；我还给很多已经过世的人签名售了很多书——有生以来第一次。显然，这种行为并没有什么可大惊小怪的，只是为过世的人做一份纪念罢了。

到第三天，我的情况就好多了。我的脑袋仍然像是戴着个紧箍咒，而且我那不可避免的粗鄙行为也许得罪了不少早川出版社的人，但是至少我独自在这个城市行走过。我在不止一个，而是两个日本厨房里做过菜。我已开始能自如地坐出租车、点菜点饮料、使用公共交通工具并到处走动。我过得很开心，我在学习新东西。

有相当多的单身女性来这里吃午餐，往往独自坐着，在等待自己的牛排和薯条上来之前，脸上有一种狡黠甚至是歉疚的表情。这些女性上班族对自己在这种地方吃午饭的行为有点惬意的秘密感，好像她们正在做的是什么微妙、见不得人和犯禁忌的事——好像在与情人会面。



回到圣豪里之后，我把自己在拉里维尔的最新经验应用起来，减少了菜量、美化了外观。和弗雷泽里克及他的手下一道，我把菜式重新做了安排，看起来跟我们在纽约的一样，只是菜量少了些：更强调立体感，增加了新的装饰，然后看食客们有什么反应。我想方设法让盘中颜色的对比更明显一些，把沙拉用单独的容器来装，这儿或那儿插几根各式香料。与弗雷泽里克合作，开发出系列的特菜来——试着适应日本的这种神秘的蔬菜供应系统。

这里情况大不同。送来的不一定是你订的货。我有时候问些关于食品的问题，可回答却常常是发呆的眼光或耸肩。当终于听明白我的问题之后，常见的答案是，“太贵了。”物供确实是个问题。厚牛排、牛排（排骨部分）、里脊肉都是从纽约的中心红案供应的，所以这些没有问题。而那些鲜红的肉柳是日本货，贵得要命。鱼和蔬菜都是宗教般圣洁的东西——尤其是鱼——价格也显示出了这一点。在日本，你要是送什么人一只蜜瓜，他会对你终身感激不尽。我们公司非常重视炸土豆条的质量，可日本的土豆含有一种少见的淀粉/糖，下锅前必须用水泡。我建议他们使用花生油，不要用菜籽油，我们在纽约就用花生油，我这么一说，他们告诉我炸一锅花生油的钱可以租到一个小公寓。我带了些块菌和白块菌油，所有人吃惊得像看见了火星人的飞行器一样。

东京的圣豪里没有跑堂的，也没有监督人。菜装盘之后，厨师亲自端

到外面的服务柜台上，侍应从这里拿去上桌。管沙拉和冷餐的人也同时身兼面点师的职务，工作场所是开放的，从餐厅可以看到，而且按照当地习惯，对所有的客人，厨师要和侍应、酒保和经理一起高声用日语吆喝"欢迎！"这种习惯对我这样一个时差还没有倒过来的新来者来说，常常是一种惊吓。而且，客人离开的时候，这一做法又重复一遍，大家都齐声高叫着"多谢光临……！"，我都有点三魂出窍的感觉了。

弗雷泽里克有点疲惫不堪。他每周工作7天，每天工作14个小时以上，总经理也如此。我们这家新店刚开张还不久——不是每个职位都有专人——所以，这就要求他们全力以赴。总经理也显得疲惫不堪。厨师们采用两班工作制，餐馆开门前的最后一秒钟才来，干到午饭时间，然后到六本木去闲荡一会——离家太远——再回来做晚餐。要是在纽约，这样的安排带来的不满和不平，肯定会导致哗变和公开的反抗。而这里，人们好像还是很高兴而且很投入地做着自己的工作。

纽约圣豪里的贫民风格对日本人来说是件新鲜事。他们并不真正明白劳工阶层的朴素风格是什么。他们崇尚的是高档的东西，所以才会有意无意地进行精美、新颖而又搞笑的经典再创造（比如，把意大利面和米饭同盘上桌）。他们想学做法国菜的愿望是非常真诚的，而且也学得很开心。虽然自我去过之后，生意比以前有了长足的进步，但是，我在那儿的时候，在圣豪里吃饭真可说是测试胆量的一次历险——超大量的菜式以及对血、脂肪和内脏的纯朴态度都是个考验。不过，我觉得这只是个时间问题。

有相当多的单身女性来这里吃午餐，往往独自坐着，在等待自己的牛排和薯条上来之前，脸上有一种狡黠甚至是歉疚的表情。这些女性上班族对自己在这种地方吃午饭的行为有点惬意的秘密感，好像她们正在做的是什么微妙、见不得人和犯禁忌的事——好像在与情人会面。看着一帮大嚼着烤牛排的日本工薪阶层，默默之中他们所表现出来的好像是一种对传统社会的挑衅、好像在进行一场打破传统的革命。这是我第一次看见规矩的日本人不受约束的样子。如此的情景还有很多。

现在，我老出去到处逛。时差还不能让我入眠，所以我晚睡早起，不管什么时间，起来后就盲目地在黑暗的街道上乱逛。显然，东京没有任何街头犯罪。样子最危险的一帮打扮似猫王的皮条客、地痞看到我过来都一声不响地闪开道。赶上前面的一伙染着银色头发、身穿皮衣、摩托衫的朋客，其中一个会发现我，便发出一个几乎都听不出来的声音——咳嗽声或清嗓子声——意思显然是"老外过来了"，人群便分了开来。没有一个，确确实实没有一个人会直视我的眼睛。不管是凌晨4点在某个娼妓馆门口，还是站在什么豪华车边无聊地玩弄着小指上戒指的黑帮分子，从没有任何一个人说过"看什么看？"，要是在同样的环境下在美国的哪个城市，肯定会听到这样的话。艺妓馆、俱乐部或妓院的——甚至接受西方人的——拉客的小子都从没有直接来拉过我；我像个鬼魂般地从他们身边经过。我走啊走。满街的人……整条街空无一人……不管是白天还是黑夜，绕着一个巨大的圆，圆心是一个从各处都可以看到的标志性建筑。我坐上地铁，在根本不知道的地方下车，然后接着再走。逮着什么吃什么：寿司、面条。我还坐在流水线式的自助餐馆里吃过，眼前流过的食物是应有尽有，想吃什么就拿什么。我进过满是日本人的酒吧，也光顾过到处都是外国人及那些热爱他们的女人的酒吧。酒价不算太贵，而且都不用给小费。我是"沉静的美国人"、"丑陋的美国人"和"饥饿的鬼魂"……不停地在寻找，寻找，漫无边际地寻找。

有一天晚上，菲利普请我出去吃饭，结果这顿饭成了我生命中最难以置信的一顿饭。

现在，他已经看出来我是如何地喜欢东京这个城市。他从我的作息时间知道了我的夜间出行活动，所以我想他觉得我已经准备好了。一路上，他脸上都带着一种恶作剧般的嬉笑。

跟往常一样，我根本不知道我们要去什么地方。菲利普领着我一路穿过六本木，穿过这一区更下流、更炫目的街道，这些街道到处是拉皮条的、拉客的、妓女、托儿、录像厅、艺妓馆和情人旅馆。一路上看到有剪着

狮子狗发形的小瘪三，穿着厚底鞋、短不及胯的紧身短裙、浓妆艳抹的泰国、菲律宾、马来西亚女子，还有巨大而又怪诞，空无一人的日本黑帮经营的夜总会、卡拉OK厅和餐馆。我们越走离那些霓虹灯和炫目的录像屏越远，天空也显得黑了一些——不过，仍然没听到任何冲我们来的粗话或充满恶意的眼光。终于，菲利普停了下来，像只猎狗般地嗅着周围的空气，一个急转弯，转进一个看似荒芜的小院，走向光线黯淡的楼梯。惟一能看清的是一个有一条跳出水面的鱼的标牌。下了楼梯，下面一点动静都没有，面前是一道毫无装饰的推拉门。他推开门，我们走进了一个明亮的小寿司馆里。没有上漆的黄色木柜台后面站着三位头戴发箍的年轻厨师和一位身穿厨师服装的老年男子。里面坐满了有女士陪伴、难掩醉态的生意人。我们被带到仅有的两个空座位上，正好在一块慢慢溶化着的冰雕面前，冰雕的周围摆放着各种馋人的鲜鱼和鲜贝，那新鲜的样子简直让我有点张口结舌。

我纽约的厨师朋友，要是知道我就要吃这样一顿美餐，他们都愿意挖出一只眼睛或少活上5年来跟我做交换的。

首先是热毛巾。然后是调味品：现磨的芥末酱——非同一般的蘸酱。然后上的是冰冻的清酒——稠浓、云雾一般，说不出的甘醇爽口。第一口下肚，那清爽的感觉慢慢地上升到脑子里，仿佛令人兴奋的冰激凌。我接二连三地喝着，菲利普殷勤地一杯一杯地倒着。第一道菜上来了，是用小得不能再小的碟子装着的小章鱼触须，厨师站着看我们吃

首先是热毛巾。然后是调味品：现磨的芥末酱——非同一般的蘸酱。然后上的是冰冻的清酒——稠浓、云雾一般，说不出的甘醇爽口。



下去，观察着我们的反应——我们当然是满意地哼哼声、满脸的笑容、频频点着的头和感激声。已经感觉到了清酒的酒力，我们用法语、英语和蹩脚的日语——宁滥勿缺——轮番说着感谢话。又是点头鞠躬。厨师把小碟撤走。

他手里的刀利落地动了几下，就又给我们上来了一只巨大的生蛤，刚出壳的肉还在跳动着，慢慢地在我们的盘子上死去。同样，厨师望着我们吃下去。又一次，我们都很满意，闭上眼睛，神仙般的感觉。接下来的是鲍鱼，配有某种鱼子或鱼肝——谁在乎呢？好吃。

又加了清酒。接着上来的是笛鲷。然后是鲈鱼。然后是鲐鱼，看上去新鲜、有咬头、可亲可爱。

我们继续着，不停地要着，我们的胃口开始引起其他厨师和客人的注意，他们好像从没见过任何人——尤其是西方人——有过我们这么大的胃口。每次，厨师在我们面前上什么东西，我感觉到了几乎是一种挑战，好像在希望我们不喜欢他所给我们的东西，好像他马上就会找到一种我们这些野蛮人的口味和未经陶冶、单纯的味觉所接受不了的东西。

不可能。我们还是来者不拒。不停地叫他们接着上。菲利普用他那三脚猫日语告诉厨师他有什么都可以上——我们要他定，把你的看家本领拿出来，狗娘养的（不过，我肯定他的用语比这文雅得多）。其他客人逐渐离开了，我们的厨师现在来了助手帮忙，也对我们的热诚、脸上的天赐大福般的高兴和无底洞般的胃口有点刮目相看。又上来一份生蛤，这个非常小，又上了一些鱼子、小比目鱼——不停地有新东西上来，还配着腌制的芥末茎、新鲜得都能尝到深海味道的海藻。又上来一块小小的湿毛巾，菲利普告诉我，这意思是吃到这会儿，按这里的习惯，我们现在可以用手抓着吃了。金枪鱼上来了，有肚皮肉，有里脊肉。我们仍咧嘴笑着，点头示意着，不停地吃着。

清酒又续上了。厨师现在也露出了开心的微笑。好哇！这两个老外什么都想试一试。最好的一道刚刚上来：一只大火快烤的鱼头，一切两半。厨师好奇地望着我们，我猜他是想看看我们怎么对付这新玩意儿。

味道好得难以置信：这个香甜、精细的剑鱼或智利鲳参鱼头（鱼头有部分烧焦了，根本看不出是什么鱼，不过现在也不管那么多了）的每一个缝隙、每一小片肉烤出来都不一样。从全部烤熟的头后面身体的部分到焦黄的皮、软骨，还有鲜嫩、透明的后脸颊，都是截然不同的味道。还有眼睛！哇哦！我们把眼球挖出来，把后面带出来的胶质状的东西一口吸下去，连眼窝深处的一块儿吸下去，眼球吃得只剩下里面那硬硬的小白核儿。我们吃完鱼头上所有的好东西之后，把所有骨头啃了个干干净净，剩下的只是牙齿和几块干净的骨头。这该饱了吧？没门儿！

更多的寿司，更多的刺身，还有几个大对虾，和一些看着像青鱼的鱼——肉真鲜，咬起来都发脆。我已经不顾他们放到面前的是什么了，我相信面带笑容的厨师和他的帮手们，我们今天要吃他个天翻地覆。又上来一些冰冻清酒……更多的吃的。最后的几位客人站了起来，摇晃到门口——像我们一样，喝得满脸通红、满头大汗。我们继续着。肯定还有什么东西我们没试过！我开始想像，有的厨子都给家里打电话了，告诉他们快来看店里这些老外！他们要把整个店都吃掉了！

二十道左右的菜下肚之后，厨师刀一切、一刮，轻轻地拍打几下，做成了我们的最后的一道菜：一块生海鳗。陶瓷杯装的绿茶送了上来。终于，我们吃完了。

我们又是在鞠躬和一片"感谢光临"的喊声中离去，小心翼翼地出去，谨慎地从楼梯上去，又回到了现实的世界中。

我在圣豪里和菲利普分了手，在一家空荡荡的伪爱尔兰酒吧里喝了两杯鸡尾酒才又跌跌撞撞回到住处。我得早起去鱼市。

筑地，东京的中心鱼市，纽约的福尔顿街和这相比真是小巫见大巫了。这里比曼哈顿的鱼市又大又好，不只是鱼市，还是参观的好去处，会让你眼界大开，目瞪口呆。

凌晨4点半，我就坐出租车到了。市场中的颜色让我眼花缭乱。整个筑地鱼市的海鲜品种的多样性、怪异性、数量的庞大给人带来一种难以想像和描述的深邃的恐惧。单单是知道痴迷海鲜的日本人，每天从海里用

各种方式捕捞、拖拉如此多的东西出来这件事就让我张口结舌。

一到鱼市，首先看到是堆积如喜马拉雅山的扔弃的泡沫鱼箱和一望无际的给鱼市提供各种服务的兔笼般的商店、早点铺子和批发商店。市场本身在室内，在飞机棚般的屋顶下无边无际地延伸下去，我可以这么跟你说，我在这儿呆一个早上——此后连续的几个早上——之后，作为一个厨师，我的生活不再和以前一样了。冰块上摆放着雪靴大小的黑壳扇贝、还在水中挣扎、扭动着的鱼，一行一行的鱼摊，形成一条条的通道，顺着第一条这样狭窄的通道走过时，这些鱼还冲我吐着水。所不同的是日本的鱼市工人一点都不掩饰他们对你的不在乎，甚至会毫不客气地把你推开。他们很忙，空间又有限，在危险的叉车、目瞪口呆的游客之间穿梭，把产品从卖方搬到买方，他们每天要面对的是上百万吨的海鲜，这确实是件不容易的事。那场景简直像是什么暴乱场所：鳗鱼，脑袋钉在板上，活生生地被分割着、工人们两人一组切割着金枪鱼，使用的是看着都让人胆战心惊的长刀和长锯，他们熟练地切割出一块块完美的鱼肉，可那长刀、长锯稍一不慎，就可能把同伴一劈两半。到处都是玉黍螺、鸟蛤和各式鱼子——盐腌的、盐渍的、熏腌的和新鲜的；还有各种死而未僵的鱼、棘鬣鱼、沙丁鱼、箭鱼、鲍鱼、大螯虾、大龙虾、河豚、鲣鱼、蓝鳍金枪鱼、黄鳍金枪鱼。金枪鱼在这里就像是珠宝似的——灯箱里摆放着，光从下面照射着，小小的标签标着等级和价格。金枪鱼是鱼中之王。有新鲜的、风干的、切割好的、一号、二号，或档次较低的。这里有成千条或上万条巨大的蓝鳍金枪鱼和鲣鱼，都是从很远的加工船上速冻后运来的。这些浑身冰霜的200—300 磅重的鱼码得到处都是，就像复活岛上的石头雕刻一样，一般都会从尾部切一片下来检查其质量。一排一排地摆放着，往高码着，然后像红木一样锯成片，仍处于冷冻状态，放在叉车上运走。此外，还有海胆、鱼卵囊和来自世界各地的鱼。长如胳膊的巨型鱿鱼和图钉大小的小鱿鱼和银鱼、胡爪鱼、看着像虫子的东西、鼻涕虫、蜗牛、贻贝、虾米和在海底生长、游动、爬行或紧贴在海底的各种海洋生命共享着柜台空间。

不像充满鱼腥味的福尔顿鱼市，筑地鱼市几乎一点味都没有。这里

能闻到的不是鱼腥味，而是海水味和鱼贩子们所抽的烟味，我从来都没见过甚至想像过我会见到这么多千奇百怪的东西。

肚子饿了，我挤进附近一家日本版的罗丝之家[1]：里面都是穿着胶鞋来吃早饭的鱼市工人。菜牌是清一色的日文，也没有什么照片，有位好心的鱼贩子帮我点了菜。上来的菜当然是完美无瑕。就在这么个类似于美国家常菜馆的地方，周围到处都是穿水靴的一帮凶狠的家伙，还有一位纽约风格的无礼的服务员，而吃的却和我家乡最好的饭菜不相上下：新鲜、干净、外观朴素但却十分优美。不一会儿，我就大口吃着寿司、喝着阴功汤、啃着一块带酱的炖酥鱼尾，还有五花八门的腌菜。比两个煎鸡蛋不知强到哪儿去了。

我给餐馆买了大量的鸟蛤和鱿鱼，给我纽约的二厨买了几把刀。头疼得要命，我便在浅草神社停了一下，来这里的人都用神社中的香火的烟熏着自己的病痛处。那烟对我的头疼没起什么作用。我买了点阿司匹林——还秘密地附送糖块和专利药品的广告传单——然后打了辆出租车去合羽桥道具街[2]——东京的鲍威利。

这里可真是东京的再恰当不过的写照：我买了些葡萄酒杯、鸡尾酒混合器、桌布夹子和蛋糕模具，餐馆物品供应店的店员用算盘合计了总价——却用计算器去计算税钱。

我在餐馆再次碰到菲利普的时候，我真有点担心我的头疼。这还是时差的原因吗？我问他。阿司匹林对这疼痛一点用都没有。我是不是要死了？

"噢，你是说'头箍'？"他问道，用手绕着头比划着头疼的地方。耸了耸肩说道："那正常。"

哪个法国人要是说"那正常"这样的话的时候，永远也不是什么好事。

我知道他也每天早起；我去鱼市的时候他就在屋里折腾着什么呢。这不，刚到晚上7点，像前几天一样，我又开始有点顶不住了，我的英

① 罗丝之家（Rosie's Dinner），美国最常见的家常饭馆。——译注
② 合羽桥道具街 东京有名的厨房用具街——译注

语也变成一个个单音节的词，身上时冷时热，虚汗不断。我满怀希望地问菲利普他起来之后是不是又睡了一会儿。他看上去精神焕发、轻松快活、西装笔挺、脸颊泛着红色，正在处理高度复杂的会计事物和日程问题，我在正常情况下，头脑状态最佳的时候处理这些事都有困难。

“噢，没有，”他愉快地说道。“我来东京的时候，不怎么睡觉。我只是吃一些维生素就接着干活了。”

第二天晚上是我在东京的最后一晚。菲利普带我去了位于东京的时代广场——涉谷的一家日本火锅馆。那是个星期五晚上，所有平时上班时严格遵守的规矩、习惯都被扔到了九霄云外。满街满巷的都是醉醺醺的上班族和年轻人。在东京，和老板、办公室的同事们一起出去喝个酩酊大醉，显然已经成了一种风气。在这种环境之下，整宿地喝酒、唱卡拉OK之后，往老板鞋上大吐、抡他两拳、大骂他是混蛋都可以。他没准还把你扛到肩上送回家。没有一个人不醉的。年轻小伙子们四肢着地，爬在下水道边，胸脯剧烈地起伏着，身边的年轻女朋友替他们把落在脸上的头发拂开。穿西装打领带的工薪阶层嘴上玩着喷壶、高一脚低一脚地走着、唱着、闹着，摇摇晃晃、左碰右撞，像碰碰车似地一路晃荡在人满为患的大街上。人们成群结队、一批又一批、永无止境地向涉谷地铁站走去，到那里的一尊狗塑像边去会朋友或情人。据说，这只狗在主人死了很久还坚持天天到这个车站来。这种忠诚感动了日本人，所以他们给它塑了一座雕像，这里变成了东京市最流行的会面地点之一。附近狭窄的、霓虹闪烁的街道两边是更多的夜总会、酒吧、餐馆和绚丽、高大的屏幕，上面播放的内容令我后牙都在发颤。

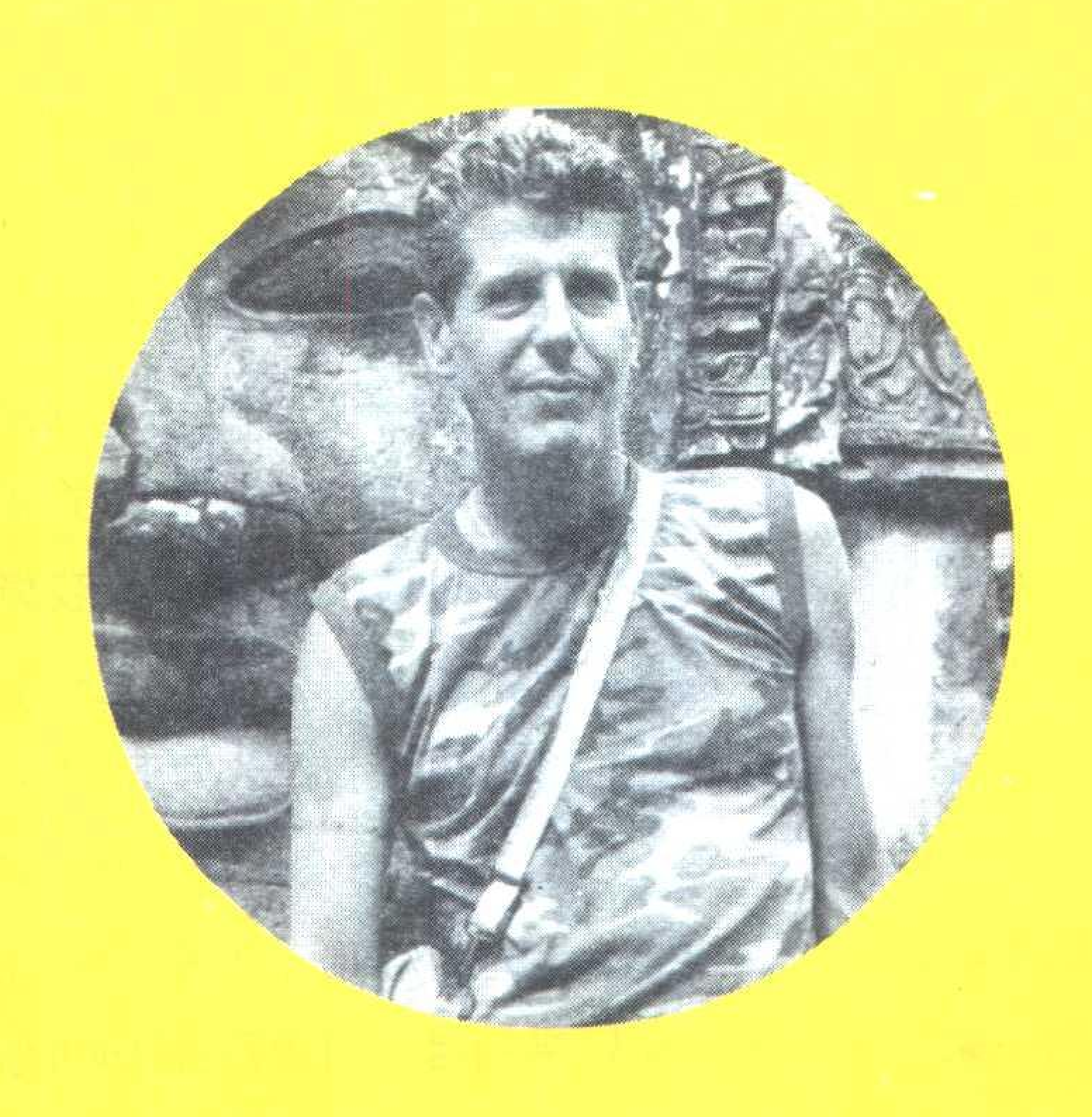
我们找到一家火锅馆，里面十分拥挤，地上铺着榻榻米，除了我俩，没有任何别的西方人，我们好不容易才把腿安置在小低桌下。一口加了汤料的大锅摆上了桌，加着热，一位身穿制服的侍应端着一盘珠穆朗玛峰般高的切好的肉片、蔬菜、海鲜和面条走了过来。先饮了一杯用烧烤过的鱼骨头加热的清酒。酒面上有鱼油，用火点着，烧过之后再喝下，这样烧过的酒有一种浓浓的香味，那浓烈的味道好像即刻就可以穿透脑组织。按

照所需时间的长短，上来的各种东西一项一项地放到锅里——就像个巨型的干酪火锅。所有的料都下锅之后，侍应们除了倒冰镇的清酒之外，便不再打搅我们了。

我不想离开。我才开始品尝这里的食品。有上百万的餐馆、酒吧、庙宇、小巷、夜总会、社区和市场可以去发现、去探索。在清酒力量的作用下，我真想把护照烧掉，把我的牛仔裤、皮夹克换成件老旧的条纹装消失在奇异的东方。这……这才是刺激、浪漫、冒险——可看的东西这么多，简直是太多了，再有一个月、一年、甚至十年的时间才能让我安静下来，不再有去探究的念头。现在，我知道我可以住在这儿。我会学点东西，不要太多，只要够我坐车行路、吃饭、喝酒、满城乱逛就够了。我想像自己是格林小说中的人物斯科比在非洲或《沉默的美国人》的叙述人在西贡，甚至是《黑暗心灵》中的柯兹，这会儿的我满脑袋都是各种浪漫而又卑劣的想法。凌晨2点钟的时候，满大街仍然都是开着美国跑车的日本青年、坐在敞篷车后座上的年轻姑娘、从夜总会出来的黑帮分子和妓女们，看样子是要从这家换到另一家、光着上身在妓院的楼上对着月亮嚎叫的老外，我摇摇晃晃地在黑暗的小巷里走着，又进了几家酒吧，却突然发现自己很不合时宜地又饿了，想弄点东西下肚，便干下了对东京十分无礼的事——边走边吃了一个麦当劳汉堡。火车11点半就停了，好像大多数东京人宁愿整夜不回家也不去打出租车。你可以，菲利普把我扔在六本木十字路口的时候告诉我如果醉了或发现钱不够，可以向任何警察借回家的路费。第二天不来还钱的这种想法，按照典型的日本思维逻辑，是不可想像的事。

我走啊走，头重脚轻地走了好几个小时，还停下来喝了最后的一杯，不知怎么还找着了回住所的路，回去便给南茜打了个电话。

她已经从哥伦比亚百吉饼店买好了新出炉的比亚利碎洋葱面包和一些脆酥面包店的面包圈等着我回去。我便开始收拾东西。





想好了要做厨师？

SO YOU WANT TO BE A CHEF?

A Commencement Address

毕业典礼演讲

烹饪学校的学子们、流水线上想再往上爬的厨子们、这一行的新成员们——还有那些除了这行什么都干不了的主力军们——听仔细了，我给你们提几条宝贵的建议，这都是我在餐饮业中25年来吃一堑长一智而得来的智慧结晶。

对那些日益增加的想把职业厨师作为第二事业的人们来说，我也有一些建议给你们。事实上，就让我们从这儿先说起吧：

想好了要做厨师？你真心实意、实实在在、铁了心肠地要做个厨师？如果你一直在另一行中谋生活，并已习惯了八九个小时的工作日、周末、晚上自由支配，节假日和家人在一起，和配偶能有个正常的性生活；如果你习惯了别人带着点尊严来对待你，把你当个人般地与你说话、互动，平等地对待——最起码是那种正常工作环境中常见的素质：怀有希望、梦想、抱负和看法的，敏感、多样化的人——那么，你也许应该考虑你读完这个为期六个月的课程后，将要面临的是什么？这六个月中学到的东西实在给不了你什么。

我先前提到，至少在开始的时候，你没有任何权利，你不能发表任何意见或有什么个性，而且完全可能会被当菜牛般对待——只是比菜牛更

没用，我这并不是在开玩笑。你不能不信。那些真心实意想改变自己事业并参加了六个月的训练课程、并且到我厨房来实习的人，我真希望能给他们1美元。最常见的是，他们看一眼头几个月真正要做什么、再看一眼他们的日程安排，大都吓得一溜烟不见了踪影。

对那些真正严肃考虑过并了解他们所加入的这一行的真实情况、并完全做好了准备、愿意并能够，而且认定了要走一条斯考特·布莱恩走过的路的人——死心塌地要做厨师、除了厨师什么都不考虑的、不惜任何个人代价的人——那我有如下的话告诉你们：

欢迎到我的世界中来！

为了按照你想要走的道路走下去，就行为、态度及心理准备方面，你应该考虑如下建议：

1.全身心地投入。别做墙头草或三心二意。如果你将来要成为一名厨师，一定要认准了，不管付出什么代价都要一如既往、坚定不移地去取得成功。如果某一天你站在某个厨房的地下备料室，削了二百个土豆之后，琢磨自己这条路是不是选对了，或者在烧烤台上忙了一晚上之后，怀疑自己为什么选了这条路的话，那你对自己和别人来说都是个包袱。不管从哪个角度上来说，你所进入的是军队。准备好服从命令，需要的时候下达命令，对这些命令的结果负完全的责任而且没有任何怨言。准备好做领导、当随从或给别人让开路。

2.学西班牙语！我再怎么强调这一点都不过分。你要进入的这一行业的大多数工作人员都讲西班牙语。他们支撑着这个行业，不管你是否喜欢，他们大都是廉价的墨西哥、多米尼加、萨尔瓦多和厄瓜多尔劳工——随便拉一个出来都比你强上十倍、百倍。如果你不能和他们沟通、处好关系、明白他们的指令并转达这样的指令，那你便会处在一个极端不利的位置。

如果你升到某个领导位置，西班牙语是绝对不可或缺的。

同样，也要好好了解墨西哥、萨尔瓦多、厄瓜多尔和多米尼加共和国的差异明显的文化、历史和地理。来自帕布拉的厨师的背景和来自墨西

哥城的厨师的背景完全不同。从圣萨尔瓦多逃避印第安人清洗迫害的人和身边的右翼古巴人就很可能合不来。这些人就是你的同事、朋友、你需要依赖的人、你的事业中的很大一部分是要依靠这些人，而且他们也会反过来要求你能够担当起你的一面，尊重他们，了解他们。学习他们的语言。吃他们所吃的食物。从个人的角度来说会让你受益不浅，从事业的角度来说更是价值连城。

3.勿偷窃。应该说别做任何让你通不过测谎器测试的事。如果你是个喜欢在餐馆的酒吧喝太多的酒而不付钱、偶尔给老婆带个牛排回家或下班后喜欢抽点大麻之类的厨师，你就要做好准备被问及的时候，脸不变色心不跳地完全承认。一般说来，你的怪异习性——处于正常状态——不会让雇主和雇员觉得你不称职。但是，如果你老偷偷摸摸、谎话连篇，你会一辈子都背着这样的名声。这个圈子很小，大家互相都很熟悉。那样，你对自己的伤害是不可估量的。

任何时候都不要接受供货商的回扣或贿赂。到头来，他们会把你玩于股掌之上，而你所出卖的却是你作为厨师最有价值的资本——你的诚实、可靠和正直——在我们这一行里，这些可是少见而又宝贵的素质。

当然，诱惑随处都是。当你挣着低工资，饿着肚子在流水线上煎着一打一打的里脊肉排的时候，这些肉排看着可实在太有诱惑力了。偷一个，你的名声就被玷污了。开口要一个，有什么大不了的！你很可能得到一个呢。如果他们不给你的话，也许你该考虑换地方了。

你要进入的这一行业的大多数工作人员都讲西班牙语。他们支撑着这个行业，不管你是否喜欢，他们大都是廉价的墨西哥、多米尼加、萨尔瓦多和厄瓜多尔劳工。



假造小额现款票单、偷点吃的、和供货商或同事合谋什么事都特别容易。躲远点，真的。

我的事业的前一半有过污点，我是说我偷吃过东西、偶尔增加点现款单据额、拿过厨房的啤酒之类。那感觉实在不好。晚上收工回家，感觉自己是个贼，不管有什么借口（"我的老板才是贼"……"我真需要那笔钱"……"没人会注意到"）你都会感觉特糟。而且，回过头来这些事都会让你受害不浅。

最近，我同意和一个很大的海鲜批发商的代表见个面。我在我们餐馆空荡荡的酒吧里见了他，正好赶在午饭后晚饭前的无人时间，我告诉他我在另一家餐馆的时候就和他们公司打过交道。我还是比较喜欢这家公司。他们的货物和服务就我所知一直是一流的，他想要我这里的生意的话，只要提供和其他供应商一样或更好质量的鱼就可以了——但是价格要低一些。我说话绝对算数。我对任何犯罪性的诱惑绝对置之不理。没什么意思。这么多年来我虽然有过不检点行为，但从来没有——绝对是从来都没有——拿我的雇主的生意换取供货商的一分钱或任何值钱的东西。

"小伙子"（这是他的名字）是某海鲜公司的，好像对我那天故意做出的呆板样有点迷惑不解。这小子粗脖子、留个寸头、非常友善，"小伙子"以为我们一直谈的都是性生活，而实际上我们所谈的是内燃机车。当他那拐弯抹角、满脸堆笑的试探和嘻嘻哈哈看似好意的附和不被理睬的时候，是一段好长的令人不舒服的沉默。过了一会儿之后——我只想知道他今天的挪威三文鱼怎么卖，便故意置他的话中话于不顾，突然大声地自言自语道，要是我能给家里买个大浴缸就好了——他气哼哼地走了。

几分钟之后，一位侍应指着让我看地上的一个白色的信封。打开之后发现里面是一大叠100美元的钞票和周围的酒店和餐馆的名字，有的还打了勾。显然，是"小伙子"落下的。我赶快给这某海鲜公司的"老小子"打电话，口气很随意地告诉他，他儿子错把什么东西落在我们餐馆了：你们能不能派个人来取一下？我不得不承认，那感觉真的很好。

如果你考虑和他们做生意、偷点吃的给他们或对他们的所作所为睁一只眼闭一只眼的话，这些混蛋都会送你各式免费的东西。别理这帮人。甚至玩都别和他们玩，这意思是说"这箱'道姆'（一种昂贵的葡萄酒——译者）我要了——不过我不知道我是不是老可以要你这儿的货。"连这种事也别做。餐饮业中充斥着五花八门的混蛋，有的会让黑帮来决定谁拿鱼单，谁拿酒单，来换取尼克斯队比赛的球票或脱衣舞女的表演，这些就是你必须要打交道的人，有时候是你要对付的人。当你也是这样的混蛋的时候，你怎么可能会击败这些人呢？

4. 始终要准时。

5. 永远别找借口或责怪他人。

6. 永远别请病假。除非断胳膊瘸腿、心血管迸裂、严重的胸部受伤或直系家庭成员死亡。奶奶死了？等到放假日的时候再下葬。

7. 懒惰、邋遢和散漫是不好的。上进、油滑、亢奋好动则是好事。

8. 准备好见识各种各样的荒唐与不公正。不过别让这些玩意儿毒害你的头脑和态度。你必须学会忍受生活中的矛盾和不公之事。"为什么那个大脑发育不良、懒驴般的收盘工挣的比我还多，还有那该死的二厨？"你不应该为了这样的问题就生气、愤怒得眼泪都要出来。现实有时就是这样的。不接受不行。

"为什么他/她的待遇比我好？"

"为什么厨师长可以在餐厅里晃荡、可以跟名人套近乎，而我却在玩命地干活？"

"为什么我这么辛苦、一丝不苟地干活都得不到赞赏？"

这些问题最好留下别问。答案会慢慢地让你发疯。如果你老问自己这样的问题，你会发现自己都会有要壮烈牺牲的感觉了，你也会发现自己没了工作、酗起了酒、用上了毒品甚至一命呜呼。

9. 用最坏心思推测别人。对任何人都如此。但是别让这种有毒的观点影响你的工作表现。把它全部置之脑后，忽略掉。以好玩的心态看待所见所闻。不要只因为你和一个可耻、奸诈、自私、任性和不道德的混

而且，千万，如果你在什么日间肥皂剧中扮演过“哥们”之类的角色或在一个叫什么《我们的小镇》的暑期节目中当过解说人，不要写进简历中。没人在乎——只有聘人的厨师会注意到，而他是不会雇佣一个成天做着成为伟大的悲剧演员的白日梦的主的。



蛋一起工作，就不去享受和他在一起的快乐。这一行出产混蛋，这是我们这一行的主要产物。我就是个混蛋。你也许应该是个混蛋。

10.尽量不要撒谎。别忘了，这是餐饮行业。不管情况有多糟，人人都听说过比这更糟糕的。忘了发蔬菜订单了？别说谎。你只是犯了个错误而已。承认了，继续干。只是别再犯，永远也别。

11.避开将业主的名字写在门上的餐馆。避开味道不好的餐馆。避开会让你的简历显得可笑或可怜的餐馆。

12.认真对待你的简历！如果你从没在一个地方干过六个月以上的时间，你觉得你会给手中拿着一大叠简历的厨师长什么感觉吗？如果95到97年这段时间是空白，如果你曾在“快乐马龙开心鸡”做过三明治厨师的话，简历上不提也罢。而且，千万，如果你在什么日间肥皂剧中扮演过“哥们”之类的角色或在一个叫什么《我们的小镇》的暑期节目中当过解说人，不要写进简历中。没人在乎——只有聘人的厨师会注意到，而他是不会雇佣一个成天做着成为伟大的悲剧演员的白日梦的主的。在“离开上一份工作的原因”一问之下，永远别填写真正的原因，除非是因为钱或事业的发展。

13.阅读！读烹饪书、行业杂志——我推荐《烹饪艺术》（*FoodArts*）、《风味》（*Saverr*）和《餐饮业务》（*RestarantBusiness*）杂志。这些杂志能让你

了解行业内最新的趋势，还可以学到点菜谱和概念。对我们这一行的发展历史有所了解也不无好处。当你彻底了解了烹饪的历史，便对自己所处的悲惨境地有了一个客观的看法。奥维尔的《巴黎、伦敦落魄记》（*Down and out in Paris and London*）可说是一字千金。还有尼古拉斯·弗瑞龄的《厨房》（*The Kitchen*）、大卫·布拉姆的《锅中之火》（*Flash in the Pan*）、班特班利的美国餐馆历史佳作《纽约寻欢》（*On the Town in New York*）和约瑟夫·密切尔的《老店家珍》（*Up in the old Hotel*）。读老厨师的书籍：阿斯考菲尔、鲍寇斯等，还有那些少壮派：凯勒、马可—皮埃尔·怀特和最近新一代的创新人和艺人们的书。

14. 对事情要有幽默感。你有这样的需要。

Kitchen's Closed

下班了

我的手疼。

我的脚也疼，在被子外面露着，疼痛一直扩散到膝盖。

现在是星期天早上8点钟。昨天晚上是圣豪里最难熬、最劳累的一晚，我躺在被窝里，发着非人般的痛楚声。试了三次才打着打火机点支烟，手指僵得都不听使唤，不免嘴上又骂了几句。我在给自己打气准备走过从床头到洗手间的这段长长的路，还要想法打开阿司匹林瓶上的盖。

星期天早上，我喜欢做些哲理思考，就我现在的身体状况，这对我再合适不过。我这会儿连点支烟都觉得困难重重，我和我弟弟在塔斯泰布弛老屋里见过的夜壶这会儿看起来很需要。

终于，我的手变成了我想要的样子。像泰隆的手一样，很多年前他为此还奚落过我。好吧，算我夸张，我手上现在没有巨大的水泡——只是这个周末没有而已。但是，伤疤却是真真确确的，我躺在床上，检查着自己的肢体，不经意地检查着烧伤，有新的、有旧的，查看着手上老茧的情况，注意到了年龄和多年的高温金属带来的结果，心中有些怅然。

我的右手食指指根有一条一英寸半长的斜斜的老茧，颜色深黄，这地方是我和刀把接触的地方，皮肤在水的浸泡之下变得软软的。我对这个

茧感到特别地自豪。它很快就可以让人知道我是个厨师，而且是个从业很多年的厨师。你和我握手的时候就能感觉出来，就像我可以一握就能感觉出我的同行的情况一样。这就好像是个秘密的标志，像共济会成员之间的握手一样，只不过没有他们那些愚蠢的小动作，这块又坚又硬的皮肉是我们互相了解的一种途径，某种意义上说是一份简历，通过它我们可以知道这个人工作有多久、有多努力。这只手上的小指永久性地变了形、指尖偏歪向一边——多年拿打蛋器的坏习惯造成的。为大脚干活时，每天都做荷兰蛋黄酸辣酱，我老把打蛋器夹在小指和中指之间，显然，小指尖脱了关节，我愣是没注意到，久而久之，钙化物积淀，就变成了现在这个样子：畸形而又像是患了关节炎。

手上有些新近的刮伤和小小的戳伤，手背也有许多个小伤——手伸到拥挤的柜橱里急急地摸索东西、拖着装满肉的箱子上楼、星期六清点存货时用手拆箱子的结果——有几处闪闪发亮的地方，一定是热油烫伤或伸手抓了滚烫的锅柄或夹子。我的指甲，如果还可以把它们称为指甲的话——坐在回家的出租车里没事干就咬咬指甲——脏得要命；指甲和肉皮交界的缝隙里有干了的动物血、碎胡椒、牛油脂和海盐。左手拇指指甲下面黑黑的血痂印快要长出来了，看上去像我把手指在印度指甲墨里蘸了蘸。左手上还有一个切去一角的指甲，很多年前切青椒的时候切掉的。天啊，这个我可记得真真切切：急诊室里的实习医生把弯弯的手术针使劲从我的指甲上穿过的情景，他费了半天劲非要把那一小块明显会死去、脱落的指尖缝上去。我记得当时在手术床上来回折腾着抬头看他的时候，本以为会看到马库斯·威尔比[①]冷静、平和与令人放心的脸。可看到的却是一个活儿多得忙不过来的炸薯条小子的脸——一个小孩儿，真的——他又缝了一针，脸上却是一副痛苦、甚至有点儿恶心的样子。

左手的手掌有一个半圆形的伤疤，是一听第戎芥末酱的犀利的开口干的好事。我差点儿都晕了过去——血流出前的几秒钟可怕的时间，我盯着自己受伤的手，看上去根本不像是手，而是一片受尽虐待的灰色的

① 马库斯·威尔比（Marcus Welby）：60年代末70年代初，美国著名电视医生。——译注

26年前，当我在马里奥之家看着泰隆的手、备受他奚落的时候，我就下决心我也得有双这样的手。我不知道是什么人曾讲过，每个男人，50岁时都会得到他应该得到的那张脸，但我肯定是得到了我应该得到的那双手。

肉。血流出来后，反倒是一种解脱。

左手拇指和食指的连接处有一条好几厘米长的疤痕，这是在无畏战舰的时候落下的，我那时常用刀开生蚝，老是控制不好，所以刀刃滑脱或穿破生蚝壳戳进手里。指关节上受的伤就更数不清了，上面伤痕累累、一层又一层的，我现在根本记不起来是什么时候或在哪里留下这些伤的。我知道其中的一个是在超级俱乐部时滚烫的鸭油留下的，但是其他的都是伤了又好，好了又伤，有点像是建了毁、毁了建的古城一样一层又一层，这些是在一家又一家餐馆工作的证据，一层一层码了起来。左手中指的第一个关节是离刀刃最近的手指，被切过无数次，现在已经有了一块厚厚的死肉，需要快速切菜的时候，它老挡着刀刃。我不得不小心翼翼。我的指纹被甜菜汁染得黑红黑红（昨天的例汤是辣俄国甜菜汤），把手指放在鼻子下，还能闻到熏三文鱼、碎青葱和一点点牛奶奶酪的味道。

我的脚呢，就不提了吧。

自从我留着披肩发走进无畏战舰的厨房那天起，已是27年了，那长发也说明我那会儿的态度并不怎么好，好像只想干一丁点儿工作换点钱而已。26年前，当我在马里奥之家看着泰隆的手，备受他奚落的时候，我就下决心我也得有双这样的手。我不知道是什么人曾讲过，每个男人，50岁时都会得到他应该得到的那张脸，但我肯定是得到了我应该得到的那双手。而且，我还有几年才到50岁呢。

我还应该在这行中干多久呢？

我不知道。我热爱这一行，明白吧。

我喜爱把腌鸭肉、鸭肉腊肠、腌鸡胗、图卢兹腊肠、鸡胸和鸭油与那些特棒的云豆一起加热，一勺勺地舀到陶瓷罐中，再在上面撒上面包屑。我喜爱把那些拌了青葱的土豆泥、野蘑菇、小牛肉甜面包弄成一座座小山，再加一个又高又美的青沙拉做装饰，最后用我最喜欢的小勺在周围浇上一圈近乎完美的沙司。当我把做好的蔬菜炖牛肉特菜呈到我的老板面前的时候，看到他脸上的表情——当他端起那巨大的碗时，里面是炖得酥烂的牛蹄、牛肩肉、牛尾和炖得恰到好处的芜菁、土豆和胡萝卜，脸上露出的那种纯粹的喜悦对我来说是一种极大的享受。我喜欢看到这种喜悦的表情，就像看到皮诺盯着一大碗完美的细如吉他弦的意大利面时的满脸的喜色一样，我要是看到斯考特·布莱恩做的焖牛肉或一盘完美的生蚝也会有同样的表情。这是一种惊奇、难以置信的表情：就像小孩子在海滩上被父亲带到深水处时才有的表情，无论何时，都是一件人间乐事。当我们简单地只面对着一盘美味佳肴时，平时的那种玩世不恭、身心疲惫、冷酷无情、卑劣小人的面具会突然消失。也只有在这种时刻，我们才会突然记起我们当初走这条路的真正原因。

躺在床上，抽着每天早晨要抽的第六支还是第七支烟，我在琢磨着今天该干点儿什么。噢，对了，我要写下这些。但是这并不是真正的工作，是吧？某种程度上，靠写东西来赚钱，总让人感觉有点骗人或……不诚实。写任何东西都是某种意义上的背叛。甚至不加任何个人感情色彩的对事实的简单陈述——而我在此所为也不尽然如此——都永远不会是事实本身。所描述的事件在讲述的过程中在某种程度上会被改变。写下来的那碗精美无比的浓汁鱼肉汤，我头一口尝到的是从阿克申盆地捕捞上来的、对我来说极其重要的那只生蚝，就不如记忆中的珍贵、清晰。在讲述过程中有什么东西被丢掉了，或描述不足，诸如惊人的斯蒂文·坦普尔历险记、或我的《为厨一日》都显得不再那么重要了。与一大堆煮熟的肉、藏红花、大蒜、鱼骨和法国绿茴香酒的香味相比，我们在时空中所处的位置就好像微不足道了。

虽然我花了大半生的时间观察别人、指导别人，设法推测他们的情绪、动机和行动，有时会躲避他们、操控或被他们操控，但人对我来说还是个不解之谜。人让我迷惑不解。

而食品则不然。面对一块完美的头号金枪鱼里脊肉，我一眼就能认得出来。我理解为什么日本人对这种结实、几乎有点透明的肉近似疯狂地迷恋。我也明白为什么我的老板们看到一份完美无瑕的法国泡菜会激动得眼泪汪汪。色、香、味、外观、搭配……还有个人经历。谁能真正理解是什么环境、或什么事件促使他显露如此少见的情绪？再说，谁需要知道这些？我只知道我所看到的是什么。而且我也理解我所看到的。这完全合情合理。

"瞧瞧！"珍妮老姨一瘸一拐地端着一盆乡村西红柿沙拉、一根刚出炉的法国长面包、还有我特爱吃的奶酪黄油走到花园里的野餐桌跟前时，老喜欢这么喊一声。我也常常想起那种深入骨髓的记忆，那些过去的日子的感觉、味道甚至声音：远处传来的呜哇呜哇的警车声、邻居家公鸡的打鸣声、脚趾间的细沙摩擦皮肤的感觉、穿着短裤，轻风从腿上轻轻拂过的感觉。每当我看到一片片红红的西红柿和粗粗改刀的香菜便会勾起这种回忆。我会不知不觉地哼起"走长路的靴子"或"灰白的白色"，会想起"玛丽皇后"号上的那些罐头装的香葱在我牙齿间嚼出的脆响声，那种发现汤实际上是冷的愉快满足的感觉。

我走过的地方留下了不少劣迹，也关闭了不少餐馆。我不知道我那些早期的老板们现在情况如何，不知他们现在是不是已放弃这一行当还是继续抱着自己的梦想不放，是不是在做什么别的项目，是不是在躲避着新债主，挣扎着对抗无情的市场规律、破旧的设备、不可靠的厨子和放贷人。我不知道。我知道我给他们做的不是最好的，但我已是使出了我当时的浑身解数。

那些曾在我的厨房里供职的厨师们，我知道大多数人的去向，我尽可能和他们保持联系，没准什么时候我又需要他们。才气不凡的迪米特里离开这一行业已有多年——连我的电话也不回。除了极力劝说他来纽约

外，没干过什么特别对不住他的事。不过，我猜想，如果我给他一份非同一般的工作，他可能会顶不住这样的诱惑。"嗨，迪米特里！这份差事再适合你不过！就像回到过去的好时光一样。"这是电影里才会有的情景，一帮老银行抢劫犯重新组队再最后干一次大的。迪米特里可不会这么傻，他肯定不会。

我的高中老友山姆还在干着这行。他还是到处出没。他的专供餐饮生意做的非常好，还兼职在城里的各种餐馆里做短工，他已经结婚，老婆是位可爱而出色的面点厨师。我常和他见面。

亚当现在在一家有名的餐饮公司干了快2年了，好像还不错。潘迪·杰克逊（给皮诺干的时候的同事）在同一条街上不远的地方工作，有一位相貌英俊的助手，我都可以想像她会说："把他给我洗洗干净、打上油送到我的办公室！"烧烤师傅贝希现在做私人客户，给有钱的大块头们按阿特金斯健康食谱供餐。她常来圣豪里吃饭，我的厨房把她当来访的名人对待——尤其是她给我的那帮一脸敬畏的员工们表演了新的空手道招数或擒拿手法之后。

我从皮诺那儿挖来的、和我在沙利翁之家干过、忍受斯蒂文半夜三更和他的女朋友做爱声的意大利面食厨师曼尼尔回厄瓜多尔去了，快要读完他的工程师学位了。

在圣豪里，日子还一如既往地过着。原班人马照样每天准时来上班：弗兰克和阿迪、卡洛斯和奥马、伊赛多罗和安吉尔、吉拉多、米格尔、阿杜罗、两个基米、雷蒙和詹宁。他们还和我在一起，我希望他们别离开我。但是，我的老板们呢，当他们读到这些时，如果不即刻炒我的鱿鱼的话便能证明他们真正是烹调艺术的拥护者。

我老婆，感谢上帝，经历了这一切：深夜归家、酒醉回家，当我琢磨备餐明细单、招聘新人和每天的特菜及食品成本的时候，会对她视而不见、不管不顾，她还和我厮守着。几个月之前，为和我那帮身上装饰不少的员工们保持一致，一时兴起我便去刺了个文身，上臂刺了个猎头族的头箍图案，看上去还算有点格调。但是南茜一板一眼地坚持认为皮肤艺术简直

像皮癣一样令人恶心，她认为，也不算是不讲道理，这是对她的个人侮辱。为此，她大动肝火，至今气还没消……不过，她每天还是和我同床共枕、我讲笑话还偶尔笑一下，当我言行出轨的时候还会好意地指出来。自从她和我在一起，每年只有我们到圣马丁的那几天时间，我不做厨师。蹲在棕榈树下，啃着烧烤鸡腿，喝着啤酒，什么心也不用操，这时候在我脑袋里最重要的事就是晚餐吃什么——填馅儿蟹壳儿或大螯虾——而且，我也想像总算有这么一回我的行为像个正常人。

可悲的、无法解释的是我的老二厨、秘密行动的总指挥斯蒂文，决定离开纽约和他的女朋友去了佛罗里达，放弃了公寓房，甚至连金鱼都一块带着搬走了。看来，短时间内他是不会返回纽约了。我不能想像没有他的生活。他是我的左膀右臂、恶毒孪生兄弟、我的替身和最好的朋友——我简直不能想像不能随手拿起电话打他的手机，让他帮我执行刚琢磨出来的什么黑暗计划。更别提，星期六晚上我需要一个技艺高超的人来把持烧烤台。他当然会打电话。"猜猜我现在在哪儿？"他会让我听听海水冲击海滩的声音，或者开着敞篷车、畅游在南海滩主街道上的声音。这臭小子。

我还会呆在这里，直到他们把我撤下流水线的那天。我哪儿都不去，我希望。这确实是一次历险。过往的年头中，我们有所损失。好多东西都损坏了，好多东西都丢失了。

但是，即使你给我整个世界，我也不会错过走这一回。

我还会呆在这里，直到他们把我撤下流水线的那天。我哪儿都不去，我希望。这确实是一次历险。过往的年头中，我们有所损失。好多东西都损坏了，好多东西都丢失了。

但是，即使你给我整个世界，我也不会错过走这一回。

